



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
FLERE

TENUTA TRE CANCELLI

Sauvignon Blanc Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE

Flere è un "Nume" etrusco, e in lingua latina significa "piangere". Questo secondo significato ci ricorda il momento emozionante in cui, al risveglio primaverile della natura, le viti "piangono" ovvero una goccia di linfa esce dai tralci tagliati con la potatura. L'assonanza fra "flere" e "fiore" poi è evidente. Quale miglior nome quindi per un vino così profumato?

Flere è prodotto con uve Sauvignon Blanc, ed è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare. Vino fruttato, fresco e di buona struttura dove si offre, insieme ad un'importante espressione varietale, tutte le caratteristiche del nostro territorio con una spiccata sapidità.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: Sauvignon Blanc.

Raccolta: La raccolta, nella seconda metà del mese di agosto, è meccanizzata e si compie appena prima del sorgere del sole, nel momento più fresco del giorno grazie alla brezza di terra.

Vinificazione: Le uve una volta pigiate si avviano per qualche ora alla crio-macerazione per compiere l'estrazione degli aromi dalle bucce. Finito questo processo con una leggera torchiatura si ottiene un mosto fiore che viene avviato alla fermentazione, a temperatura rigorosamente controllata, secondo la classica vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox. Il Flere, affinato in acciaio, viene messo in bottiglia almeno due mesi prima del suo consumo, ma la struttura con la quale nasce non disdegna periodi di affinamento in bottiglia più lunghi.

Colore: Giallo paglierino con tonalità dorate.

Bouquet fresco e gioioso, dalle sensazioni intense, fini e squisite di frutta.

Sapore: Un gradevole equilibrio tra freschezza e struttura. Piacevole e gustoso, mantiene ed esalta le caratteristiche gustative dell'uva da noi coltivata a ridosso del mare.

Temperatura: 9°-11°C

Abbinamenti: Primi piatti e secondi piatti a base di pesce al forno, in guazzetto, salsati e verdure.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com