



Trebbiolo rosso est le vin jeune du domaine, un vin s'associant très bien avec la cuisine de tous les jours, des charcuteries, des plats savoureux typiques d'Emilie Romagne à base de pâtes remplies et risotti.

Cépages : 60% Barbera et 40% Bonarda

Première année de production : 1988

Agriculture : certification biologique avec enherbement spontané, sans utilisation de désherbant ni aucun pesticide.

Sol : argilo- limoneux, vignoble situé sur les collines des contreforts des Apennins environ 250 mètres d'altitude.

Taille : guyot et cordon de Royat

Age du vignoble : plantation entre 1991 et 2008

Densité : 4 000 et 6 000 pieds/ha

Vinification : fermentation spontanée avec les levures naturelles du raisin, macération d'une 20aine de jour en cuve inox

Production : 33 000 bt