



TRIDEO

PIGNOLETTO FRIZZANTE

SEMPRE PROTAGONISTA

Always the protagonist



Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante

*Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante*



Grechetto gentile 100%
(diversi cloni).
Già conosciuto come
Pignoletto

*Grechetto gentile 100%
(different clones).
Formerly known as
Pignoletto*



Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



2 anni
2 years



Preziosi riflessi dorati su un
giallo brillante impreziositi da
un perlage di rara finezza.

*Bright yellow with - evident
golden highlights enhanced by
an unusually fine perlage.*



Impianto gustativo fresco
e vitale, impreziosito dalla
morbidezza vellutata delle
bollicine. Gli aromi si ripetono
al palato imprimendo al vino il
suo vero carattere.

*Fresh and lively structure on the
palate, enhanced by the velvety
smoothness of bubbles. Aromas
are repeatedly perceived on
the palate giving a clear-cut
character to this wine.*



La freschezza e la briosità
amplificano i toni fruttati della
delicata fragranza di mela
golden matura sostenuta da
un'ampia nota floreale.

Freshness and liveliness amplify
the fruity tones of the delicate
fragrance of ripe Golden apple
supported by an ample floral note.



8-10 °C



Trideo è un neologismo che annoda gli elementi mitologici del marchio ai componenti della terza generazione. I tre rebbi del tridente, simbolo centrale del nostro brand e il numero di chi sorregge con orgoglio e tenacia la Merlotta, vengono legati indissolubilmente.

Questo vino, coinvolgente ed inebriante, già diventato status symbol, è dedicato alle figure della terza generazione.

Trideo is a neologism that links the mythological background of the brand to the 3rd generation of the Merlotta family.

The three blades of the trident, depicted in the emblem of our brand and the three key people sustaining the brand with pride and tenacity are inseparably tied together. This engaging and intoxicating wine, already a status symbol, pays homage to the 3rd generation.

VINIFICAZIONE

Un ottimale punto di maturazione delle uve, un'accurata selezione in vigna ed una segreta e meticolosa vinificazione ci consentono di raggiungere l'eleganza di questa bollicina. Grazie alla natura e alla maestria dei nostri enologi ogni anno riusciamo ad ottenere questa speciale interpretazione di Pignoletto Frizzante.

WINE-MAKING TECHNIQUE

Grapes are harvested when optimally ripe, then they are carefully selected in the vineyard and finally submitted to a secret and meticulous wine-making process. This process allows us to achieve a genuinely elegant sparkling wine. Thanks to nature and to the mastery of our oenologists, every year we manage to create this particular interpretation of Pignoletto Frizzante.