



TRIDÈNTE BIANCO

ALBANA SECCO DA VENDEMMIE TARDIVE

MAGNIFICO EQUILIBRIO

Perfect Balance

Le tre lame del tridente, le tre età del tempo, i tre anni di affinamento di questo vino.
Il Tre, numero ricorrente dotato di comprovata sacralità e forte senso simbolico, come prezioso indicatore del periodo di attesa necessario per raggiungere l’armonia . Un’alchimia fatta di elementi fisici, mentali e spirituali posti alla base dell’equilibrio.
Il colore giallo dorato di questo vino e la sua grande struttura rimandano a quel globo solare imperituro e dispensatore di forza e vita.

*The three prongs of the trident, the three ages of time, the three years of aging of this wine.
Number three, a number filled with sacredness and symbolism which acts as a useful indicator of the waiting time needed to achieve harmony. An alchemy made of physical, mental, and spiritual elements that form the foundation of balance.
The golden-yellow colour of this wine and its solid structure bring to mind the eternal sun, a font of strength and life.*



Scultura di Shiva
nel tempio di Aazhimala,
di P.S. Devadathan,
Kerala, India.

*Sculpture of Shiva
in Aazhimala Temple,
by P.S. Devadathan,
Kerala, India.*



CLASSIFICATION

Romagna Albana
D.O.C.G. Secco

Romagna Albana
D.O.C.G. Secco



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d’Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d’Imola



ASPECT

Paglierino con riflessi dorati
Straw-yellow with golden highlights



AROMA

Note di albicocca matura, quasi disidratata - miele e propoli, sentori tropicali che ricordano la papaya, bella balsamicità

Notes of ripe, almost dried apricot, honey, and propolis, with tropical hints reminiscent of papaya and an excellent balsamic note.



GRAPE
VARIETIES

Albana 100%

Albana 100%



LONGEVITY

20 anni

20 years



TASTE

Struttura decisa ma dinamica e ben calibrata da freschezza e sapidità, che gli donano profondità e allungo su toni di frutti maturi.

A firm but dynamic structure, well-balanced by freshness and flavour, which give it depth and length on tones of ripe fruit.



SERVICE

10-12 °C



L0,375 L0,75 L1,5 L3 L6

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse vengono adagiate delicatamente in pressa. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sur lies variabile fra i 180 ed i 240 giorni. Affinamento in cemento, assemblaggio delle tre annate alcuni mesi prima dell’imbottigliamento.

WINE-MAKING TECHNIQUE

The grapes are carefully selected in the vineyard and hand-picked into small crates, then carefully placed in the press. Fermentation takes place at a controlled temperature. Maturation sur lies varies between 180 and 240 days. Aging in cement, blending of the three vintages a few months before bottling.