



TRIDÈNTE METODO CLASSICO

36 MESI SUI LIEVITI, DOSAGGIO ZERO

GIOIELLO DORATO

Golden Jewel

Un vezzo, un brio vivace di bollicine, piccole sfere che disegnano fili eleganti come di perle. Sfere perfette, un gioiello immateriale eppur visibile, che scorre nel calice e sotto la pelle. Vibrazioni gustative che invitano ad affinare i sensi e solleticano l'immaginazione, la vis creativa. Un'esperienza raffinata che si compone di gesti lentamente misurati per non perdere mai di vista ogni dettaglio di gusto.

A whim, a burst of bubbles, similar to a string of pearls. Perfect spheres, an immaterial yet visible jewel, swirling in the glass and under the skin. Taste vibrations that invite you to sharpen your senses and stir your imagination and creative energy. A refined experience composed of precise gestures to ensure no detail of taste is overlooked.



Statua di Shiva che medita nel Padmasana
prodotto artigianale contemporaneo.

*Statue of Shiva meditating in Padmasana
contemporary handcrafted product.*



CLASSIFICATION

Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico
36 mesi sui lieviti
Dosaggio zero

*Quality Sparkling Wine
Classic Method
36 months on the lees
Zero dosage*



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



ASPECT

Paglierino dotato di una bella
lucentezza, dal perlage fitto e
continuo

*Straw-yellow with exceptional
brightness, featuring a dense
and continuous perlage*



AROMA

Le note di erbe officinali, mela golden
matura, melone bianco, albicocca
e timo si intrecciano a quelle di
crosta di pane fragrante creando
un'importante complessità olfattiva

*Notes of medicinal herbs, ripe
golden apple, white melon, apricot,
and thyme intertwine with hints of
fragrant bread crust.*



GRAPE
VARIETIES

Albana 100%
Albana 100%



LONGEVITY

20 anni
20 years



TASTE

Molto tipico. Bolla elegante,
dalla grana fine che esalta
la verticalità e la persistenza.
Ottimo equilibrio gustativo
dato dall'armonia fra le note
agrumate e una bella cremosità.

*Very typical. Elegant bubbles
with a fine texture that enhances
its verticality and persistence.
Excellent balance of taste with
harmony between citrus notes
and a pleasant creaminess.*



SERVICE

6-8 °C



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte con selezione manuale
nell'ultima decade di Agosto. Prima e seconda
fermentazione a temperatura controllata.
Sboccatura dopo 36 mesi d'affinamento sui lieviti.
Dosaggio zero.

WINE-MAKING TECHNIQUE

*The grapes are hand-picked at the end of August. First
and second fermentation at controlled temperature.
Disgorgement after 36 months of aging on the lees.
Zero dosage.*