



## TRIDEO

PIGNOLETTO FRIZZANTE

# SEMPRE PROTAGONISTA

*Always the protagonist*



#### CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.  
Sottozona Colli d'Imola  
Frizzante

*Pignoletto D.O.C.  
Sottozona Colli d'Imola  
Frizzante*



#### PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola*



#### GRAPE VARIETIES

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

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



#### LONGEVITY

2 anni  
2 years



#### ASPECT

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.*



#### TASTE

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.*



#### AROMA

La freschezza e la briosità  
amplificano i toni fruttati della delicata  
fraganza 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.*



#### SERVICE

8-10 °C



Trideo è un neologismo d'impatto che annoda gli elementi mitologici del marchio ai componenti della seconda generazione. Il dio Dionisio, i tre rebbi del tridente simbolo centrale del nostro brand, 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 seconda generazione.

*Trideo is an evocative neologism that links the mythological background of the brand to the second generation of the Merlotta family.*

*The god Dionysius, the three blades of the trident depicted in the emblem of our brand, 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 second 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.*