



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.*



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.*



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.*



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.