

TRERÈ  
wineart



# L'ARTE DEL VINO

*Il restyling  
delle nuove  
etichette Trerè*

# TRERÈ

wineart

Ha nomi e volti nuovi il restyling delle etichette dei vini Trerè.

**Colori e tratti sono decisi, forti, iconografici e immediati.** Per dare un impatto materico che ha lo scopo di riconoscere al vino il valore di essere esso stesso il frutto di un'arte.

Un'arte che arriva dalla terra e passa attraverso il lavoro sapiente e appassionato di chi questo vino lo produce: una famiglia faentina che da tre generazioni porta avanti una ricerca mirata all'eccellenza della produzione artigianale.

Da qui la scelta di uno stile **distintivo e riconoscibile, che parla immediatamente di arte, e quindi anche di arte del vino.**

Per farlo con efficacia, ed aprire la strada

all'immedesimazione, la tradizione viene illustrata con l'evidenza della semplicità: le radici restano, i codici cambiano.

Attraverso un restyling mirato ad esaltare anche la passione e il gusto di piacere per ciò che si è, mentre si parla di creatività artigianale anche ad un pubblico giovane e di neofiti.

Le nuove etichette portano nomi romagnoli che fanno eco a una tradizione consolidata, risuonando in un contesto visivo dove la spiazzante immediatezza del tratto ne aumenta riconoscibilità e carattere. **A tutto vantaggio di una visibilità d'impatto, più forte e distintiva. Il tratto schietto è il modo più autentico di raccontare una passione diventata arte.**

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC



AMAR-  
CORD  
D'UN  
ROSS

*TRE RÈ*



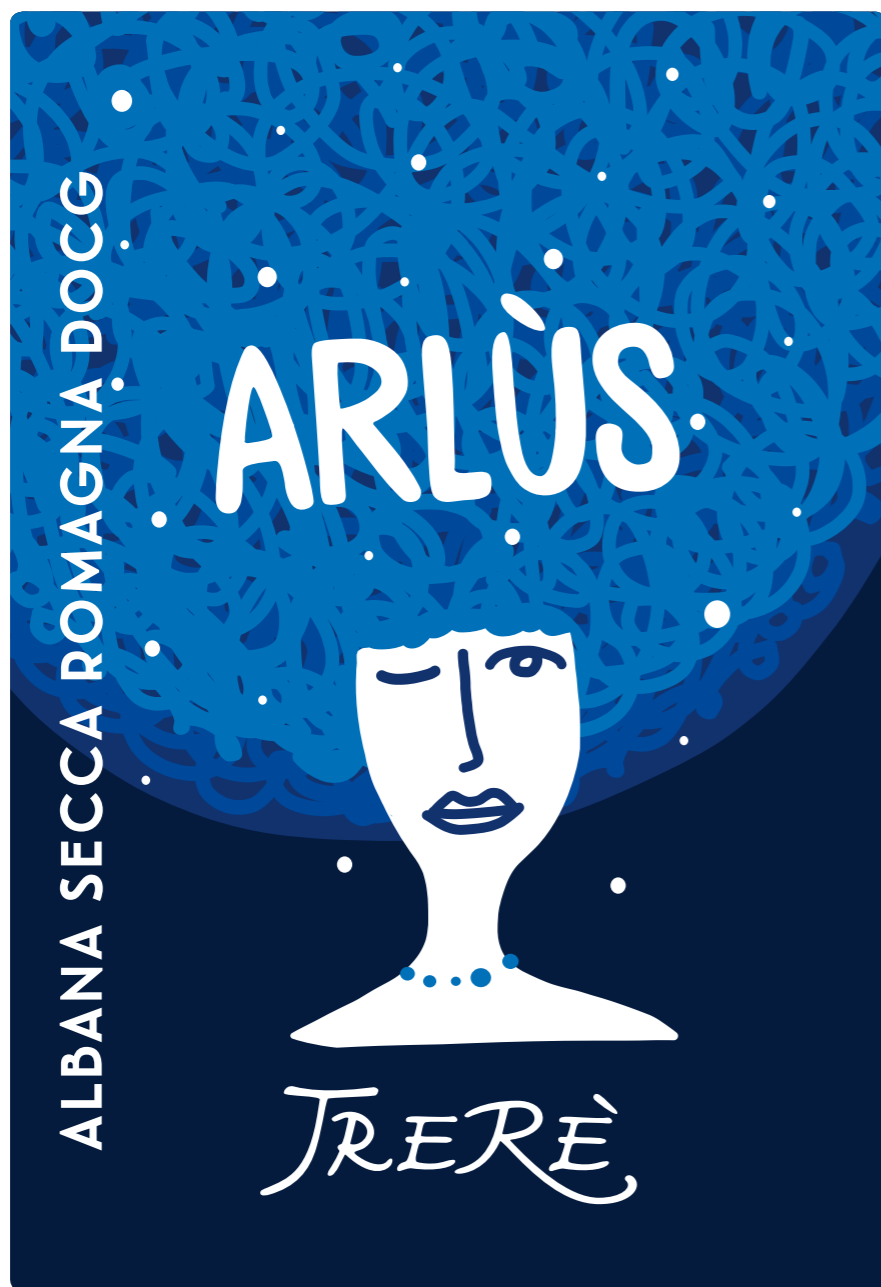


“ **Amarcord d'un ross** ”

(dal dialetto Romagnolo) *Mi ricordo di un rosso*

Vino ottenuto da un attenta scelta di uve SANGIOVESE 85% e CABERNET SAUVIGNON 15%. Il vino matura in botticelle di rovere francese per circa 12 mesi. Rosso rubino con sfumature granato dal gusto di ciliegia e cioccolato. Si abbina ad arrosti e carni rosse.





“Arlùs”

(dal dialetto Romagnolo) luccicare, rilucere, splendere.

Questo vino secco è ottenuto da uve ALBANA 100% raccolte in parte in vendemmia tardiva in presenza di muffa nobile. Ideale con i primi piatti di pasta fatti a mano ed i crostacei.





### “Curèna”

(dal dialetto Romagnolo) Scirocco, nome di vento caldo che soffia tra levante e mezzodi

Vino Bianco Frizzante ottenuto da uve PIGNOLETTO, vitigno tipico delle provincie di Bologna e Ravenna. La fermentazione naturale lo rendono ideale come aperitivo e con pesce e primi piatti di pasta della cucina Romagnola.





## “Re Nero”

Questo SANGIOVESE in purezza si ottiene in una zona ristretta dei Colli di Faenza. L'attenta selezione e il breve affinamento in botticelle di rovere rendono il suo corpo importante con fasciose tinte violacee e il profumo intenso e piacevole con note di frutta matura. L'abbinamento ideale si ha con la pasta al sugo di carne, formaggi, carni rosse.







## “ Re Famoso ”

Le prime notizie del FAMOSO (uva Rambella) risalgono al 1437 in alcuni documenti di Lugo di Romagna. La particolare nota aromatica è la caratteristica di questo vitigno. Famoso e Chardonnay sono un ottimo connubio per un vino fruttato che si abbina ai primi piatti e al pesce.





“ Re Bianco ”

Ottenuto da CHARDONNAY 40% e SAUVIGNON BIANCO 60% si presenta ricco e complesso nei profumi, il sapore è vellutato e corposo. Si abbina con antipasti, primi piatti e pesce.





*FRÈRE*  
*wineart*



“ Vintê ”

(dal dialetto Romagnolo) Ventata, folata di vento

Vino frizzante ottenuto da uve CHARDONNAY dal profumo fruttato e sapore secco. È ottimo con pesce e piatti di pasta.





**“ Monte Corallo ”**  
È il nome della nostra collina

Vino ottenuto da uve CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 30% e SANGIOVESE 10%, matura un anno in piccole botti di rovere. Presenta un profumo di frutta rossa con sentori di vaniglia e caffè e un gusto avvolgente e vellutato. Ottimo con carni rosse e cacciagione.





### “Giòja”

(dal dialetto Romagnolo) Dama, ganza, innamorata, amica

Vino bianco frizzante a fermentazione naturale. Deriva dal vitigno MOSTOSA localmente denominato “PAGADEBIT ZENTIL”.

Il profumo floreale ricorda il biancospino, il sapore è asciutto e sapido. Ideale come aperitivo e con piatti di pasta, pesce e carni bianche.





### “Mrösa”

(dal dialetto Romagnolo) Amante, amata, amorosa, dama.

Ottenuto dall'appassimento delle uve sovramature e parzialmente ammuffite in campo. Il mosto ottenuto viene messo a fermentare in carati di Rovere da 250 lt. nelle quali rimane per 2 anni prima dell'imbottigliamento. Ottimo con formaggi, pasticceria secca e dessert.





“ Lôna bôna ”

(dal dialetto Romagnolo) Luna Buona

Questo vino è ottenuto da 100% uve SANGIOVESE.

Il colore è rosso rubino, il profumo caratteristico della viola mammola; giovane, fresco e fruttato è indicato per tutto il pasto.







## “Sperone”

Questo vino è ottenuto da uve SANGIOVESE di cloni tipici Romagnoli. Il colore è rosso rubino intenso, il sapore morbido e consistente, il profumo caratteristico di viola. Ottimo con i primi piatti di pasta e la carne.





