

TRE MONTI



VINI DEL CUORE DI ROMAGNA

FRIZZANTI



DOPPIO

Pignoletto DOC frizzante. Vino biologico.
Uve 100% grechetto.
Fermentazione in autoclave

*Grapes: 100% Grechetto organic grapes.
Sparkling. Fermented in pressure tanks*

ANABLA'

Bianco frizzante ottenuto con secondo
fermentazione in bottiglia, sui lieviti, secondo
la tradizione delle nostre campagne.
Vino Biologico. Uve: ☉ ✨ !? ! ☉ ⚡ ✨

*White "frizzante", made with second
fermentation into the bottle, 'sur lies',
according to our countryside tradition.
Organic. Grapes: ☉ ✨ !? ! ☉ ⚡ ✨*

SO2 FREE



SONO BIANCO

Rubicone IGP Chardonnay senza solfiti
aggiunti. Vino biologico.
Uve: 100% Chardonnay musquee

*Grapes: 100% Organic Chardonnay musquee.
No added sulfites*

SONO ROSSO

Romagna DOC Sangiovese
Superiore Senza Solfiti aggiunti.
Vino Biologico. Uve: 100% Sangiovese.

*Grapes: 100% Sangiovese Organic grapes.
No added sulfites*

LE SELEZIONI



VIGNA RIO

Romagna DOC Trebbiano. Vino biologico. Uve 100% trebbiano di Romagna

Grapes: 100% Organic trebbiano di Romagna



CIARDO

Rubicone IGP Chardonnay. Vino biologico. Uve 100% Chardonnay musquee

Grapes: 100% Organic Chardonnay musquee



VIGNA ROCCA

Romagna DOCG albana secco. Vino biologico. Uve 100% albana di Romagna

Grapes: 100% Organic albana di Romagna



POCHE ORE

Rubicone IGP Sangiovese Rosato. Vino biologico. Uve 100% Sangiovese

Grapes: 100% organic sangiovese Grapes



CAMPO DI MEZZO

Romagna DOC Sangiovese Superiore. Vino biologico. Uve 100% Sangiovese di Romagna

Grapes: 100% Organic Sangiovese di Romagna



PETRIGNONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva. Vino biologico. Uve: 100% Sangiovese di Romagna

Grapes: 100% organic Sangiovese di Romagna



BOLDO

Colli d'Imola DOC Rosso. Vino biologico. Uve: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Grapes: 50% organic Merlot, 50% organic Cabernet Sauvignon



SALCERELLA

Rubicone IGP Bianco. Vino biologico. Uve: 100% Sauvignon

Grapes: 100% organic sauvignon

Tutti i nostri vini sono biologici certificati



All our wines are certified organic

Tutti i nostri vini sono compatibili con una scelta alimentare vegana (reg. UE 1169/11, art. 36 3/6)
All our wines are suitable with a vegan choice (reg. UE 1169/11, art. 36 3/6)

ANFORE



CASA LOLA

Romagna D.O.C.G. Albana
Dolce. Vino biologico Uve: 100%
Albana di Romagna

*Grapes: 100% organic albana
di Romagna*



VITALBA

Romagna DOCG albana
secco, vinificata in anfora
Georgiana. Uve 100%
albana

*Grapes: 100% Organic
albana, fermented in
Georgian Amphoras*

I VINI DEL CUORE



THEA

Romagna DOC Sangiovese
Superiore Riserva. Vino biologico.
Uve: 100% Sangiovese di Romagna

*Grapes: 100% organic Sangiovese
di Romagna*



THEA BIANCO

Rubicone IGT Bianco. Vino
biologico. Uve: Blend di uve
bianche aziendali

*Grapes: Blend of organic white
grapes of the estate*



THEA PASSITO

Romagna D.O.C.G. Albana
Passito. Vino biologico Uve:
100% Albana di Romagna

*Grapes: 100% organic albana di
Romagna*

LA NOSTRA STORIA - OUR HISTORY

Certe scelte "di vita" si fanno a volte in modo non razionale, magari con la convinzione di essere guidati dalle emozioni, dai sentimenti, quando invece, più o meno inconsciamente, si obbedisce a qualcosa d'altro.

Così fu quando, all'inizio degli anni '70, Thea e Sergio Navacchia diedero il via a questa avventura. E così è stato quando David e Vittorio, alla morte della loro mamma, nel 1989 decisero che fare vino sarebbe stato il lavoro della loro vita.

Sergio e Thea sapevano che sarebbero stati dei rivoluzionari. Una rivoluzione che partì in vigna (fra i primi a piantare con grandi densità per ettaro e a sperimentare con vitigni non tradizionali) per proseguire in cantina. Collaborazioni importanti con la migliore enologia italiana: un giovanissimo Francesco Spagnoli nei primi anni ottanta, quindi Vittorio Fiore fino ad arrivare a Donato Lanati, i cui insegnamenti sono stati fondamentali per la crescita di Vittorio come responsabile della gestione agronomica ed enologica dell'azienda.

VINI DEL CUORE DI ROMAGNA



Sometimes "choices for life" are taken irrationally, perhaps with the conviction to be driven by emotions, feelings, while, on the other hand, you are obeying, more or less unconsciously, to something else. This happened in the early 70's, when Thea and Sergio Navacchia started this adventure; and so it was when David and Vittorio, at their mother's death in 1989, decided that wine making would be their future.

Sergio and Thea decided they would be innovative. A revolution which started from the vineyard (among the first to adopt high density planting and test not traditional varieties), and ended in the cellar.

Collaborations with the best Italian enologists: a very young Francesco Spagnoli in the early 80's, then Vittorio Fiore and finally Donato Lanati, whose teachings were essential for Vittorio's progress as agronomical and enological manager of the winery.

I PODERI - THE ESTATES

L'azienda è costituita da due corpi poderali, uno sulle colline imolesi, l'altro su quelle forlivesi. La superficie agricola complessiva si estende su circa cinquantacinque ettari, tutti coltivati a vigneto. Il podere di Imola, nel cuore del quale sorge anche il centro aziendale, si trova nella zona dei Tre Monti, sulle prime colline imolesi, ad una altitudine di circa 100 metri sul livello del mare. Il podere di Petrignone, che si estende per circa 28 ettari, gode di una splendida posizione sulle colline forlivesi. Si tratta di una suggestiva terrazza sulla pianura romagnola, ad una altitudine di circa 150m sul livello del mare. I vigneti sono tutti esposti verso sud. Il suolo è argilloso-sabbioso con presenza di ciottoli. Si tratta, in realtà, di un vero e proprio microcosmo in cui sono presenti differenti tipi di suolo. La zonazione dei terreni aziendali ha posto in evidenza una grande gamma di composizioni anche all'interno dello stesso appezzamento, rendendo obbligatoria una ulteriore suddivisione in micro-zone.

The winery comprises two separate estates, one in the hills near Imola, the other in the hills of Forlì. The total agricultural area is about 55 hectares, all planted with vines. Imola estate, that's also the administrative center of the winery, lies in the Tre Monti (Three Mountains) on the first band of hills (about 100 meters a.s.l.). The Petrignone estate, extended for about 28 hectares, has a wonderful view on the hills of Forlì.

It is an attractive terrace on the Romagna plain, at about 150 meters elevation, with the vineyards facing southeast. The soil is sandy clay with presence of pebbles. It is, in reality, a real microcosm in which there are different types of soil. The zoning of the estate has highlighted a great range of composition even within the same plot.





LE VIGNE - THE VINEYARDS

Albana, trebbiano e, naturalmente, sangiovese. L'albana, primo bianco italiano ad ottenere la DOCG nel 1987, è oggi sintesi di antiche esperienze e moderni saperi. La varietà in cui è coltivata è quella definita "della Serra" ed è da questa che si ottiene un vino dal carattere deciso, specchio di un territorio fortemente connotato. Un condensato di originalità che trova estimatori in tutto il mondo. L'azienda può poi contare su una sorta di laboratorio naturale: i due territori sui quali si sviluppa hanno rappresentato nel tempo (e costituiscono tuttora) una vera scuola di approfondimento del vitigno romagnolo per eccellenza, il sangiovese.

Se nel comune di Imola si ricavano vini freschi e vivaci, in quel di Forlì i vini si fanno più complessi ed austeri, non privi di una certa mineralità, influenza di un mare non molto distante. Così, la conoscenza profonda del territorio e il confronto che si instaura vendemmia dopo vendemmia, hanno portato a voler concentrare molti sforzi proprio su questi vitigni, un contributo al perpetrarsi della storia viticola romagnola più autentica.

Albana, trebbiano and, of course, sangiovese. Albana, the first Italian white wine to obtain official DOCG recognition in 1987, today faithfully reflects a mix of ancient experiences and new knowledge. The actual Albana variety, so-called "della Serra", gives the wine a strong character, reflecting the personality of its area. A mix of original qualities greatly prized all over the world. Our winery can be seen as a kind of laboratory, as its two terroirs have represented over time, and still now, a real experimental station for Romagna's own grape par excellence, Sangiovese.

While from Imola's area we obtain wines of crisp liveliness, those from Forlì are leaner and more complex, with a hint of minerality, a contribution from the nearby Adriatic. Thus, a deep understanding of our local terroir, the accumulation of experience, harvest after harvest, have focused our attention and efforts on these varieties, so ensuring the perpetration of the authentic winemaking tradition in Romagna.

BIOLOGICI, MA NON PER MODA - ORGANIC, BUT NOT FOR TREND

Forti di un rapporto così stretto con i nostri vigneti e con il nostro territorio, l'approdo ad una filosofia produttiva (in vigna e cantina) più naturale e rispettosa dei luoghi dove viviamo e lavoriamo è stato un fatto del tutto naturale. Passando attraverso la nascita di due vini senza solfiti aggiunti (SONO Bianco e SONO Rosso, fra i primi in Italia) giungiamo così, a partire dalla vendemmia 2014 alla certificazione biologica di tutta la superficie aziendale e di tutta la filiera produttiva.

Un percorso che ci è sembrato quasi scontato, ma di sicuro non frutto di calcoli commerciali o mode del momento.

We are strengthened by such a close relation with our vineyards and our territory, therefore the passage to a production philosophy (in the vineyard and in the winery) which is more natural and respectful of the places where we live and work has been quite natural. Passing through the birth of two wines without added sulphites (SONO bianco and SONO red, among the first in Italy), starting from 2014 harvest, we pass to the organic certification of the whole holding area and of the entire production.

A path that seemed almost a foregone conclusion, but certainly not the result of commercial considerations or trends.



Azienda Agricola Tre Monti

Via Lola 3, loc. Bergullo 40026 Imola (BO) Italia

Tel. 0542 657116 Fax. 0542 657122

www.tremonti.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO
EC REG. N. 1308/13