



*Trilogia*

TRENTINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO RISERVA

---

Colore rosso rubino intenso; profumo ampio e complesso con sentori di piccoli frutti e spezie; elegante al gusto, morbido, di buon equilibrio e persistenza.

Terreno esposto a sud-est.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice.  
Invecchiamento: 36 mesi in barriques di rovere.  
Abbinamento: arrostiti di carne rossa, pollame di carne semirossa, cacciagione e selvaggina.  
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C – con l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno 3 ore prima del consumo.

---

14% Vol. 0,75l e



Grigolli Bruno s.s.a. di Marco e Bruno Grigolli, Via S. Bernardino 10, Mori (TN) Italia  
E-Mail: [info@grigollibruno.it](mailto:info@grigollibruno.it) - Facebook: [bruno.grigolli](https://www.facebook.com/bruno.grigolli) - Skype: [grigollibruno](https://www.skype.com/name/grigollibruno)  
Telefono +39 347 1608619 / Telefono +39 339 8427945 - [www.grigollibruno.it](http://www.grigollibruno.it)