



www.trere.com

Apelacje:
Romagna, Colli di Faenza
Włochy



*) Ioco Byków (PNA: 55-095)



Wino gronowe Trerè:

Re Famoso

Rodzaj:

białe, wytrawne

Winifikacja:

w kadziach ze stali
nierdzewnej

Klasyfikacja:

IGT Ravenna

Rocznik:

2016

Szcepny winogron:

Famoso, Chardonnay

Zawartość alkoholu:

12,5%

Temperatura serwowania:

8-10°C

Najlepsze do potraw:

pasty, ryby

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek syntetyczny

Cena detaliczna producenta:

7,00 EUR

Cena promocyjna

(dla 6 szt. w kartonie):

(brutto) 30,00 zł*

Informacja dla alergików:

zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo



Wino gronowe Trerè:

Re Bianco

Rodzaj:

białe, wytrawne

Winifikacja:

w kadziach ze stali
nierdzewnej o kontrolowanej
temperaturze

Klasyfikacja:

DOC Colli di Faenza

Rocznik:

2016

Szcepny winogron:

60% Sauvignon Blanc,

40% Chardonnay

Zawartość alkoholu:

13,5%

Temperatura serwowania:

8-10°C

Najlepsze do potraw:

przystawki, ryby, białe
mięsa, zupy

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek syntetyczny

Cena detaliczna producenta:

(brutto) 8,00 EUR

Cena promocyjna

(dla 6 szt. w kartonie):

(brutto) 34,00 zł*

Informacja dla alergików:

zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo

Importer: **HEWEA** sp. z o.o., Byków ul. Przemysłowa 1, 55-095 MIRKÓW
Dzial.Marketingu@hwea.com

v. 1.1.1, str. 1
09.01.2018 r.

**Wino gronowe Trerè:**

Arlùs

Rodzaj:

białe, wytrawne

Winifikacja:w kadziach ze stali
nierdzewnej**Klasyfikacja:**

DOCG Romagna

Rocznik:

2016

Szczep winogron:

100% Albana Romagna

Zawartość alkoholu:

14%

Temperatura serwowania:

8-10°C

Najlepsze do potraw:

pasty, skorupiaki

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

9,00 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto) 38,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo**Wino gronowe Trerè:**

Lôna Bôna

Rodzaj:

czerwone, wytrawne

Winifikacja:w kadziach ze stali
nierdzewnej**Klasyfikacja:**

DOC Romagna

Rocznik:

2017

Szczep winogron:

100% Sangiovese

Zawartość alkoholu:

13%

Temperatura serwowania:

18-20°C

Najlepsze do potraw:

wszystkie rodzaje

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

7,50 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto) 32,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo**Wino gronowe Trerè:**

Sperone

Rodzaj:

czerwone, wytrawne

Winifikacja:w kadziach ze stali
nierdzewnej**Klasyfikacja:**

DOC Romagna

Rocznik:

2016

Szczepy winogron:

85% Sangiovese, 15%

Merlot i Syrah

Zawartość alkoholu:

14,5%

Temperatura serwowania:

18-20°C

Najlepsze do potraw:

pasta, mięsa

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

9,00 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto) 38,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo

**Wino gronowe Trerè:**

Re Nero

Rodzaj:

czerwone, wytrawne

Winifikacja:w kadziach ze stali
nierdzewnej**Klasyfikacja:**

DOC Colli di Faenza

Rocznik:

2016

Dojrzewanie:6 miesięcy we francuskich
dębowych beczkach**Szczep winogron:**

100% Sangiovese

Zawartość alkoholu:

14%

Temperatura serwowania:

18-20°C

Najlepsze do potraw:pasta z sosem mięsnym,
sery, czerwone mięsa**Butelka:**

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

11,00 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto): 47,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo**Wino gronowe Trerè:**

Amarcord d'un ross

Rodzaj:

czerwone, wytrawne

Winifikacja:w kadziach ze stali
nierdzewnej**Klasyfikacja:**

Superiore Riserva, DOC

Rocznik:

2013

Dojrzewanie:12 miesięcy we francuskich
dębowych beczkach**Szczepy winogron:**

85% Sangiovese,

15% Cabernet Sauvignon

Zawartość alkoholu:

14%

Temperatura serwowania:

18-20°C

Najlepsze do potraw:

czerwone mięsa, pieczenie

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

15,00 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto): 65,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo**Wino gronowe Trerè:**

Trerè Brut

Rodzaj:

musujące, białe, wytrawne

Typ:

Brut

Winifikacja:

metoda Charmata (lungo)

Klasyfikacja:

spumante

Szczepy winogron:

Chardonnay, Famoso

Zawartość alkoholu:

11,5%

Temperatura serwowania:

5-6°C

Najlepsze do potraw:przystawki, skorupiaki,
wędliny**Butelka:**

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

7,50 EUR

Cena promocyjna**(dla 6 szt. w kartonie):**

(brutto): 32,00 zł*

Informacja dla alergików:zawiera śladową zawartość
siarczynów, nie odbieraną ani
smakowo ani zapachowo

**Wino gronowe Trerè:**

Viola

Rodzaj:

musujące, różowe, wytrawne

Typ:

Extra Dry

Winifikacja:

metoda Charmata (lungo)

Klasyfikacja:

spumante

Szczep winogron:

Longanesi

Zawartość alkoholu:

12%

Temperatura serwowania:

5-6°C

Najlepsze do potraw:

skorupiaki i jako aperitif

Butelka:

0,75 l

Zamknięcie:

korek naturalny

Cena detaliczna producenta:

7,50 EUR

Cena promocyjna

(dla 6 szt. w kartonie):

(brutto): 32,00 zł*

Informacja dla alergików:

zawiera śladową zawartość siarczynów, nie odbieraną ani smakowo ani zapachowo

*) loco Byków (PNA: 55-095)

v. 1.1.1, str. 4
09.01.2018 r.

Importer: **HEWEA** sp. z o.o., Byków ul. Przemysłowa 1, 55-095 MIRKÓW
Dzial.Marketingu@hewea.com