



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

L'Antico Rosso di Casa Tramontana

Un vino che racchiude l'esperienza di cinque generazioni..

Un nerello calabrese, espressione dei vitigni più antichi.

Una bottiglia di **produzione limitata** resa unica da un processo di affinamento in barrique. Nata per valorizzare le **uve "antiche"** e rendere omaggio all'anno di fondazione dell'azienda.

1890

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	rosso
Vitigno	Calabrese Nero
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria
Esposizione	soleggiata
Altitudine	200/300 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	mediamente sciolto calcareo, di tessitura fine e scheletro abbondante
Forma di allevamento	alberello
Densità di impianto	3.000 piante a ettaro
Anno di impianto	1997
Resa per ettaro	60 q.li, 2 kg per pianta
Epoca di vendemmia	fine settembre primi di ottobre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 50 hl a 28° C.
Affinamento	in botti di rovere da 225 litri per circa 6 mesi
Epoca di imbottigliamento	fine gennaio
Invecchiamento	6-10 anni
Tipo di bottiglia	bordolese storica
Gradazione alcolica	14% vol.

1890

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso rubino intenso
Aroma	piccoli frutti rossi, more di gelso, ciliegia e confettura d'amarena; spezie: cannella, vaniglia, liquirizia
Gusto	ricco, intenso, morbido e vellutato dai tannini maturi
Abbinamenti gastronomici	carni rosse e formaggi stagionati



Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC)



0965 370067



info@vinitramontana.it