



AZIENDA VINICOLA  
**TRAMONTANA**  
dal 1890...

## In arte, una tradizione.

Prodotto con l'amore e la fantasia di chi insegue un sogno.  
*Sancisce il rispetto delle tradizioni e la valorizzazione del nostro territorio.*

Il vino è frutto di un'accurata selezione di uve Greco Bianco.

### 5 GENERAZIONI

#### Caratteristiche di produzione

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Classificazione           | Indicazione geografica tipica  |
| Tipo di vino              | bianco   |
| Vitigno                   | Greco bianco   |
| Ubicazione dei terreni    | Calabria - Crotona   |
| Esposizione               | soleggiata   |
| Altitudine                | 200-300 metri s.l.m.   |
| Tipologia del terreno     | mediamente argilloso   |
| Forma di allevamento      | controspalliera Guyot  |
| Densità di impianto       | 4.000 piante a ettaro  |
| Anno di impianto          | 2005   |
| Resa per ettaro           | 100 q.li, 2,5 kg per pianta  |
| Epoca di vendemmia        | prima decade di settembre  |
| Tipo di raccolta          | manuale  |
| Vinificazione             | pigiadiraspatura, macerazione per 12 ore sulle bucce a 10°. Svinatura e fermentazione in pulito a temperatura controllata. Fermentazione in vasche di acciaio inox da 200 hl a 16°-18° |
| Affinamento               | -  |
| Epoca di imbottigliamento | fine dicembre  |
| Invecchiamento            | -  |
| Tipo di bottiglia         | borgognotta alta   |
| Gradazione alcolica       | 13% vol.   |
| Temperatura di servizio   | 10° C  |

### 5 GENERAZIONI

#### Caratteristiche organolettiche

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Colore                   | bianco con riflessi verdognoli   |
| Aroma                    | intenso, fiorito con sentori di frutta   |
| Gusto                    | in bocca è aromatico, con una delicata acidità e freschezza, il finale è gradevolmente lungo |
| Abbinamenti gastronomici | <b>pesce e carni bianche</b>   |

