



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Il gusto della nostra terra

Questo vino è il prodotto di una lunga selezione di vitigni autoctoni.

Completa la sua personalità dopo un periodo di affinamento in barrique.

Il nome deriva dalla lingua greca, in uso anche nella Calabria antica. La consapevolezza del suo gusto e il suo raffinato bouquet ci hanno fatto scegliere il termine "TO CRASI": il vino.

TO CRASI

Caratteristiche di produzione

Classificazione	Indicazione geografica tipica
Tipo di vino	rosso
Vitigno	Calabrese nero
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria - Crotone
Esposizione	soleggiata
Altitudine	200/300 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	mediamente argilloso
Forma di allevamento	alberello, contropalliera
Densità di impianto	4.000 piante a ettaro
Anno di impianto	1992-1997
Resa per ettaro	100 q.li, 2,5 kg. per pianta
Epoca di vendemmia	prima decade di ottobre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C.
Affinamento	In legno
Epoca di imbottigliamento	fine febbraio
Invecchiamento	4-6 anni
Tipo di bottiglia	bordolese europea
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Temperatura di servizio	18-20° C

TO CRASI

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso rubino, con riflessi violacei
Aroma	consistente e intenso, sprigiona un profumo di frutti di bosco, fragole e more. Gradevoli note speziate che ricordano la cannella e i chiodi di garofano
Gusto	pieno, si esprime con gentilezza e spontaneità, i tannini sono dolci e vellutati, di buona persistenza aromatica
Abbinamenti gastronomici	carni rosse e formaggi stagionati

