



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Lo Spumante di casa Tramontana...

Vino spumante piacevole ed intenso, dai sentori mediterranei e dalle note agrumate.

TRAMONTANA 1890 VINO SPUMANTE

Caratteristiche di produzione

Classificazione	Vino spumante
Tipo di vino	bianco
Vitigno	-
Ubicazione dei terreni	-
Esposizione	Nord - Sud
Altitudine	250 m s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto	2700 piante / Ha
Anno di impianto	2010
Resa per ettaro	70 q.li/Ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Tipo di raccolta	Manuale
Vinificazione	In bianco con criomacerazione a freddo
Affinamento	Sur lies in acciaio
Epoca di imbottigliamento	Primavera dell'anno successivo
Invecchiamento	Solo affinamento sur lies
Tipo di bottiglia	tiziano
Gradazione alcolica	12 % vol
Temperatura di servizio	10° C

TRAMONTANA 1890 VINO SPUMANTE

Caratteristiche organolettiche

Colore	Giallo con riflessi verdolini
Aroma	Frutta bianca e fiori di campo
Gusto	Persistente, cremoso
Abbinamenti gastronomici	Crudite, crostacei, formaggi freschi

