



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

La Riserva di Casa Tramontana...

Un vino iconico, il più prezioso della nostra produzione, che rende ancora più esclusiva l'eccellenza, celebrando l'anno di fondazione dell'azienda. Da un'accurata selezione delle migliori uve di uno dei vitigni più antichi, il Calabrese Nero, nasce il 1890 Riserva. Una bottiglia di produzione limitata che acquisisce le sue peculiari e uniche caratteristiche grazie a un lungo e meticoloso processo di affinamento in grandi botti di rovere.

1890 RISERVA

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 grandi botti di rovere
Epoca di imbottigliamento	fine gennaio
Invecchiamento	6 - 10 anni
Tipo di bottiglia	bordolese storica
Gradazione alcolica	14% vol.
Temperatura di servizio	10 - 12° C

1890 RISERVA

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso tendente al granato
Aroma	sentori di salvia, cannella, origano, rosmarino, piante officinali
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