



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

*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	I.G.T.
Tipo di vino	Bianco
Vitigno	Greco bianco
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria
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 - 12° 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>

