



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Da maestosi vigneti, incastonati come gioielli nell'incantevole scenario di pareti di roccia a picco sul mare, nasce il vino Costa Viola.

Di gusto elegante e armonico, in questo rosso si riscopre la naturalezza dei vini ottenuti secondo la tradizionale esperienza vitivinicola.



COSTA VIOLA

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosso
Vitigno	Calabrese nero
Ubicazione dei terreni	Costa Viola
Esposizione	soleggiata
Altitudine	terrazze sul mare a 200/300 metri di h.
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	80 q.li, 2,5 kg. per pianta
Epoca di vendemmia	prima decade di ottobre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	-
Affinamento	in botti di rovere da 225 litri per circa 6 mesi
Epoca di imbottigliamento	fine dicembre
Invecchiamento	2 - 4 anni
Tipo di bottiglia	bordolese europea
Gradazione alcolica	13,50% vol.
Temperatura di servizio	16 - 18° C

COSTA VIOLA

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso tendente al violaceo
Aroma	profumi di frutta di bosco, lampone, mirtili e fragole
Gusto	persistente, molto lungo nel finale
Abbinamenti gastronomici	primi piatti saporiti, carni, formaggi stagionati