



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

## Da un'idea della Famiglia Tramontana nasce "duemiladodici"

Un vino bianco ottenuto da una selezione di uve Greco bianco. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal profumo intenso e persistente, con nette sensazioni di frutta esotica, completa la maturazione con un breve passaggio in barriques. Il duemiladodici dà il via ad una nuova avventura ricca di emozioni ...

### DUEMILADODICI

#### Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Bianco
Vitigno	Greco bianco
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria - Crotona
Esposizione	soleggiata
Altitudine	400 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	mediamente argilloso
Forma di allevamento	controspalliera Guyot
Densità di impianto	4.000 piante per ettaro
Anno di impianto	2006
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
Affinamento	breve passaggio in botte
Epoca di imbottigliamento	fine dicembre
Invecchiamento	-
Tipo di bottiglia	bordolese storica
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	12 - 14° C

### DUEMILADODICI

#### Caratteristiche organolettiche

Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	intenso, fiorito con nette sensazioni di frutta esotica
Gusto	in bocca è aromatico, con una delicata acidità e freschezza, il finale è gradevolmente lungo
Abbinamenti gastronomici	<b>piatti di pesce e carni bianche</b>

