



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...



Il Frizzante di casa Tramontana...

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

FRESCABOLLA BIANCO

Caratteristiche di produzione

Classificazione	Vino frizzante
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
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	borgognotta alta
Gradazione alcolica	12,5 % vol
Temperatura di servizio	10° - 12° C

FRESCABOLLA BIANCO

Caratteristiche organolettiche

Colore	giallo paglierino
Aroma	frutti bianchi, pesca, ananas, albicocca
Gusto	avvolgente, dolce e delicato
Abbinamenti gastronomici	crudità, pesce, carni bianche



Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC)



0965 370067



info@vinitramontana.it