



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Il Frizzante di casa Tramontana...

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



FRESCABOLLA ROSÉ

Caratteristiche di produzione

Classificazione	Vino frizzante
Tipo di vino	Rosé
Vitigno	Calabrese nero
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	120 q.li/Ha
Epoca di vendemmia	prima decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pidigiatura, fermentazione senza bucce in acciaio
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 % vol
Temperatura di servizio	10 - 12° C

FRESCABOLLA ROSÉ

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosé
Aroma	frutti rossi, amarena, fragola e lampone
Gusto	avvolgente, dolce e delicato
Abbinamenti gastronomici	salumi, formaggi freschi



Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC)



0965 370067



info@vinitramontana.it