AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Un vino che nasce dall'esperienza e dalla professionalità della famiglia Tramontana.

Greco bianco, selezionato con cura, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini e dal profumo floreale ricco di aromi finali di agrumi. Di ottima freschezza e persistenza nel finale.

I DUE MARI - BIANCO

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	1995 - 1997
Resa per ettaro	80 q.li, 2 kg per pianta
Epoca di vendemmia	settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pidigiatura, macerazione per 12 ore con bucce a 10 gradi, svinatura e fermentazione in pulito a temperatura controllata. Fermentazione in vasche di acciaio da 200 hl a 16-18° C.
Affinamento	-
Epoca di imbottigliamento	fine dicembre
Invecchiamento	-
Tipo di bottiglia	borgognotta
Gradazione alcolica	12,5% vol.
Temperatura di servizio	10 - 12° C

I DUE MARI - BIANCO

Caratteristiche organolettiche

Colore	giallo paglierino con riflessi verdolini
Aroma	profumo floreale ricco di aromi finali di agrumi
Gusto	di ottima freschezza e persistenza nel finale
Abbinamenti gastronomici	**piatti base di pesce e carni bianche**

Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC) 0965 370067 info@vinitramontana.it