



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Un vino che racchiude l'esperienza di cinque generazioni...

Un nerello calabrese, espressione dei vitigni più antichi.

Una bottiglia di produzione limitata resa unica da un processo di affinamento in barrique. Nata per valorizzare le uve "antiche" e rendere omaggio all'anno di fondazione dell'azienda.



I DUE MARI - ROSSO

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosso
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 Guyot
Densità di impianto	4.000 piante a ettaro
Anno di impianto	2002
Resa per ettaro	100 q.li, 2,5 kg per pianta
Epoca di vendemmia	terza decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pidigiatura, macerazione per 12 gg con bucce in fermentini di acciaio da 200 hl a 28° C.
Affinamento	-
Epoca di imbottigliamento	fine gennaio
Invecchiamento	2-3 anni
Tipo di bottiglia	borgognotta
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	16 - 18° C

I DUE MARI - ROSSO

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso rubino
Aroma	presenta sentori di frutta rossa di sottobosco e lieve note speziate
Gusto	pieno, caldo e persistente
Abbinamenti gastronomici	carni alla griglia, arrosti e formaggi