



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Vino intenso e profumato che esprime il carattere deciso e forte della terra di origine. Prodotto con uve Nerello Calabrese e Merlot.

PALIZZI

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosso
Vitigno	Calabrese nero
Ubicazione dei terreni	Palizzi
Esposizione	soleggiata
Altitudine	200-300 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	mediamente argilloso
Forma di allevamento	alberello, controspalliera
Densità di impianto	4.000 piante a ettaro
Anno di impianto	2005
Resa per ettaro	100 q.li, 2,5 kg per pianta
Epoca di vendemmia	seconda decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni sulle bucce in fermentini di acciaio da 150 hl a 28° C
Affinamento	-
Epoca di imbottigliamento	fine gennaio
Invecchiamento	2 - 5 anni
Tipo di bottiglia	bordolese europea
Gradazione alcolica	14% vol.
Temperatura di servizio	16 - 18° C

PALIZZI

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso intenso
Aroma	profumo fruttato, ampio che rifà al marasca e ai frutti di bosco
Gusto	pieno, caldo e persistente
Abbinamenti gastronomici	carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi



Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC)



0965 370067



info@vinitramontana.it