



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

In questo rosso elegante, nato da soleggiati vigneti a Sud di Reggio Calabria, si può scorgere la storia della tradizione calabrese.

Il Pellaro si ottiene da varietà di uve autoctone, Calabrese, Castiglione ed Alicante e presenta una gradazione sostenuta ed una superba struttura. In esso si riflettono le memorie trasmesse da una generazione all'altra.

PELLARO

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosso
Vitigno	Calabrese nero
Ubicazione dei terreni	Pellaro
Esposizione	soleggiata
Altitudine	300 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	mediamente argille miste gialle/grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante
Forma di allevamento	alberello
Densità di impianto	3.000 piante a ettaro
Anno di impianto	2004
Resa per ettaro	70 q.li, 2,5 kg. per pianta
Epoca di vendemmia	terza decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con 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

PELLARO

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso rubino
Aroma	sentori di frutta rossa matura e di marmellata di ciliegie
Gusto	buona armonia e finale lungo
Abbinamenti gastronomici	carni arrosto, selvaggina

