



AZIENDA VINICOLA  
**TRAMONTANA**  
dal 1890...

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

## TRAMONTANA 1890 VINO SPUMANTE

### Caratteristiche di produzione

Classificazione	Spumante Brut
Tipo di vino	Vino spumante
Vitigno	-
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria
Esposizione	Nord - Sud
Altitudine	250 m s.l.m.
Tipologia del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Forma di allevamento	controspalliera
Densità di impianto	2700 piante / Ha
Anno di impianto	2010
Resa per ettaro	70 q.li/Ha
Epoca di vendemmia	prima decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	in bianco con criomacerazione a freddo
Affinamento	sur lies in acciaio
Epoca di imbottigliamento	primavera dell'anno successivo
Invecchiamento	Solo affinamento sur lies
Tipo di bottiglia	tiziano
Gradazione alcolica	12 % vol
Temperatura di servizio	8° C

## TRAMONTANA 1890 VINO SPUMANTE

### Caratteristiche organolettiche

Colore	giallo con riflessi verdolini
Aroma	frutta bianca e fiori di campo
Gusto	persistente, cremoso
Abbinamenti gastronomici	<b>crudità, crostacei, formaggi freschi</b>



Via Casa Savoia, 156 - Gallico (RC)



0965 370067



info@vinitramontana.it