



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Questo vino, vento freddo, è un omaggio all'antica lingua greca ed un sogno tangibile che il gusto unico della tradizione può conciliarsi con la modernità.

Ci piace immaginare il Vorea che rinfresca le feste in spiaggia, le cene in riva al mare, i momenti di divertimento e di passione. Frutto di un'accurata selezione di uve Nerello Calabrese è un vino rosso brillante dal gusto morbido e profumato da bere freddo.

VOREA

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosso
Vitigno	Calabrese nero
Ubicazione dei terreni	Reggio Calabria
Esposizione	soleggiata
Altitudine	200/300 metri
Tipologia del terreno	mediamente argilloso
Forma di allevamento	controspalliera Guyot
Densità di impianto	3.000 piante a ettaro
Anno di impianto	2011
Resa per ettaro	70 q.li
Epoca di vendemmia	terza decade settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	macerazione a freddo (8° - 12° C), fermentazione senza bucce in acciaio per garantire tannini morbidi ed un rosso brillante
Affinamento	-
Epoca di imbottigliamento	fine dicembre
Invecchiamento	-
Tipo di bottiglia	borgognotta alta
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	8 - 10° C

VOREA

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosso brillante
Aroma	frutti rossi, fragole
Gusto	morbido, profumato, avvolgente, rotondo e di buona persistenza
Abbinamenti gastronomici	pasta, pesce, carni bianche, pizza

