



AZIENDA VINICOLA
TRAMONTANA
dal 1890...

Un vino che nasce dall'esperienza e dalla professionalità della famiglia Tramontana.

Il nuovo rosé che accompagna delicatamente ogni occasione.

Al palato è ricco e morbido, equilibrato e persistente.

I DUE MARI - ROSÉ

Caratteristiche di produzione

Classificazione	I.G.T.
Tipo di vino	Rosato
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	1996
Resa per ettaro	100 q.li, 2,5 kg per pianta
Epoca di vendemmia	terza decade di settembre
Tipo di raccolta	manuale
Vinificazione	pidigiatura, fermentazione senza bucce in acciaio
Affinamento	-
Epoca di imbottigliamento	fine gennaio
Invecchiamento	-
Tipo di bottiglia	borgognotta
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	12° C

I DUE MARI - ROSÉ

Caratteristiche organolettiche

Colore	rosa vivo, brillante
Aroma	delicato, fresco con ricordi floreali
Gusto	ricco, morbido, fragrante e ben strutturato
Abbinamenti gastronomici	pesce, carni bianche

