



Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

Denominazione di Origine Controllata



Origine: Comune di Tramonti, vitigni a contropalliera allevati a guyot e raggiera atipica impiantati tra 1985 ed 2018 nelle località Polvica, Capitignano, Cesarano e Corsano.



Vigneto: esposizione prevalente a mezzogiorno, con altimetria compresa tra i 300 e i 470 m/ l.s.m., con terreno franco limoso, prevalenza frazione detritica su quella piroclastica. (ceneri e pomici)



Vitigno: falanghina 60% e Biancolella 40%



Alcohol: 12,5%



Maturazione: raccolta manuale con accurata selezione in vigneto, pressatura diretta delle uve per alcune ore con le bucce. Fermentazione con lieviti selezionati e a temperature controllate per 15/20 gg. Dopo la fermentazione il vino rimane per diversi mesi in vasche di acciaio a contatto con le fecce fini. Dopo la stabilizzazione a basse temperature si passa all'imbottigliamento.



Note degustative: si presenta di colore giallo paglierino tenue, al naso offre una piacevole gamma di profumi di frutta tropicale, note minerali e floreali. Al palato è tipicamente fresco, caldo e sostenuto da una acidità nobile, leggermente amarognolo. Lunghe e intense le sensazioni retrofative.



Abbinamenti consigliati: si sposa bene con i latticini freschi prodotti nella zona dei monti Lattari. Piacevole anche su piatti a base di pesce, dal risotto alla pescatora allo scialatiello alle vongole.



Temperatura di servizio: 8/10°C



Bottiglia: 750 ml / 375 ml