



Costa d'Amalfi Tramonti Rosso A' Scippata Riserva

Denominazione di Origine Controllata



Origine: Comune di Tramonti, vigneto denominato a' Scippata, chiamato così dall'operazione di scasso operata nei secoli addietro dai nostri avi, è uno dei cru aziendali.



Vigneto: Esposizione prevalente a SUD,SUD-OVEST, con altimetria compresa tra i 430 e i 480 m / s.l.m. su un cono di detrito, costituito generalmente da tufi incoerenti e da pomici gialle nate dal rimaneggiamento di frazioni piroclastiche. Il terreno è di tipo franco sabbioso.



Vitigno: Tintore di Tramonti 80% e Piedrosso 20% su piede franco prefillossera condotto con tradizionale raggiera atipica e/o pergola con sostegni orizzontali e verticali in pali di castagni. Anno impianto 1933



Alcohol: 14 %



Maturazione: Uve accuratamente selezionate in vigneto vengono diraspate e inviate nel fermentino dove avviene, la lunga macerazione delle bucce accompagnata da delicate follature giornaliere. Dopo la fermentazione malolattica il vino passa alla maturazione in legno. Vengono usate botti in rovere di Slavonia e rovere francese per un tempo minimo di tre anni.



Note degustative: Colore rosso intenso, dai riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, con note fruttate di frutti rossi quali le cerase, di speziati come pepe e un leggero boise. Subito caldo in bocca, dolce e morbido, la sensazione tannica è potente ma matura. Persistente ed ampio il retrogusto. Un grande rosso, assai tipico e assai lungo.



Abbinamenti consigliati: Pietanze molto saporite come Tagliatelle al ragù di cinghiale, ziti allardiati, ndunderi al ragù napoletano. Per dei secondi piatti quali braciola di cotica ripiena con un battuto "leggero" di salciccia di maiale, noci tostate, aglio, prezzemolo, pane ai cereali rafferma, passato in padella insieme alle noci ed un pizzico di tartufo nero, cotta nel sugo ottenuto da una passata di pomodorini corbarini.



Temperatura di servizio: 8 / 10 °C



Bottiglia: 750 ml