

Costa d'Amalfi Tramonti Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Origine: comune di Tramonti, nelle frazioni di Capitignano e Chiunzi, da vitigni a piede franco prefillossera allevati a pergolato tramontino impiantati tra 1930 e 1960.



Vigneto: esposizione prevalente a mezzogiorno, con altimetria compresa tra i 300 e i 600 m/ s.l.m., con terreno franco limoso, costituito in prevalenza da tufi incoerenti e frazioni detritica e piroclastiche.



Vitigno: Tintore di Tramonti 40%, Aglianico 40% e Piediroso 20%



Alcohol: 13%



Maturazione: raccolta manuale con accurata selezione in vigneto, diraspatura delicata trasporto per caduta nei fermentini dove avverrà, la lunga macerazione con le bucce. Le quotidiane movimentazioni della massa apportano il colore e la struttura a questo vino. Dopo la svinatura viene favorita la fermentazione malolattica. La maturazione avviene in fusti di rovere di Slavonia di grande capacità per almeno altri 20 mesi.



Note degustative: si presenta di colore rosso intenso cardinalizio, dai riflessi violacei. al naso offre una piacevole gamma di profumi di frutta rossa accompagnata da profumi di rovo e speziati. Ottimo connubio tra acidità, tannicità e morbidezza che lo rendono pieno ed equilibrato. Vino dalla struttura forte e di vita lunga.



Abbinamenti consigliati: si sposa bene con due piatti tipici della costiera amalfitana, totani ripieni e totani e patate. Piacevole anche su piatti a base di carne, sulla classica lasagna napoletana.



Temperatura di servizio: 16/18 °C



Bottiglia: 750 ml / 375 ml