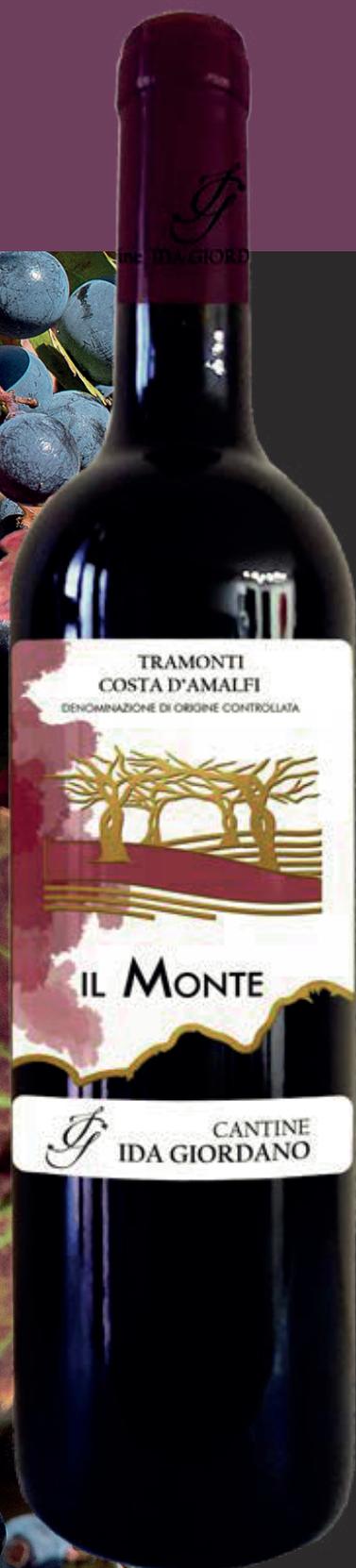


IL MONTE

(550 metri s.l.m.)

Agli inizi del '900 viene disboscato un castagneto, per fare spazio al vigneto ancora produttivo di Tintore e piccola parte di Piediroso.

At the beginning of the 1900s, a chestnut grove was cleared, to make room for the still productive vineyard of Tintore and a small part of Piediroso.



Tipologia: Vino rosso

Vitigno: Tintore 70% e Piediroso 30%

Zona di Produzione: Tramonti (SA)

Provenienza delle uve: Località Monte
Capitignano Tramonti – Costa d' Amalfi (SA)

Temperatura Servizio: 16°-18°

Resa/ha: 55 /60 q circa

Densità dell'impianto: 1600 ceppi/ettaro

Tipologia terreno: Franco sabbioso-vulcanico

Età del vigneto: 50/ 60 anni

Sistema di allevamento: Pergola a raggiera
(tipica del territorio)

Epoca di Vendemmia: 3° decade di ottobre

Bottiglie prodotte: 4500 pz



rosso / red



75cl



12,5



16° 18° C