

COSTA D'AMALFI DOC TRAMONTI BIANCO



DENOMINAZIONE: Costa D'amalfi Doc Tramonti Bianco

UVE: Falanghina 60% e Biancolella 40%

COMUNE DI PRODUZIONE: Tramonti

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: esposizione prevalente a mezzogiorno su terrazzamenti situati tra i 300 e i 500 m/ s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: franchi, costituiti generalmente dal rimaneggiamento di frammenti di tipo detritico e piroclastico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera allevata a guyot e raggiera atipica (sistema tradizionale).

DENSITÀ DI IMPIANTO: nei nuovi siti di impianto si raggiungono dai 4000 ai 5000 ceppi per ettaro. Nei vigneti tradizionali si giunge a densità di circa 2500 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: la produzione si aggira sui 90 q

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve raccolte rigorosamente a mano, giungono in cantina dopo accurata selezione in vigneto, dopo la diraspatura rimangono a macerare alcune ore con le bucce, dopo di che avviene la premitura. Il mosto di sgrondo viene sottoposto a decantazione statica a freddo, e il mosto fiore che ne deriva, viene inoculato con lieviti selezionati e fermentato a bassa temperatura per mantenere intatti i profumi. La fermentazione dura circa 20 - 30 giorni

AFFINAMENTO: elevagès sur lies per 4 - 5 mesi.

ESTRATTO: secco 19.5 g/L ACIDITÀ TOTALE: 5,3 per mille espresso in acido tartarico

GRADO ALCOLICO: 12.50 % vol.

CARATTERI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino tenue, profumo intenso, di frutta tropicale e note floreali e miele. In bocca è tipicamente fresco, caldo e sostenuto da una acidità

nobile, leggermente amarognolo. Lunghe e intense le sensazioni retrolfattive.