

COSTA D'AMALFI DOC TRAMONTI ROSSO



DENOMINAZIONE: Costa D'amalfi Doc Tramonti Rosso

UVE: Tintore 60% e Piediroso 40%

COMUNE DI PRODUZIONE: Tramonti.

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: esposizione prevalente a Mezzogiorno, con altimetria compresa tra i 250 e i 500 m /s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: di natura franco limoso, costituiti generalmente da tufi incoerenti e dal rimaneggiamento di frazioni detritiche e piroclastiche.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: raggiera atipica e/o pergola con sostegni orizzontali e verticali in pali di castagno.

DENSITÀ DI IMPIANTO: circa 2500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: circa 80 q.

EPOCA VENDEMMIALE: seconda decade di ottobre, inizio novembre.

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate e raccolte manualmente vengono diraspate e inviate nei fermentini dove avverrà, previo inoculo iniziale di ceppi di lievito selezionati, la lunga macerazione insieme alle bucce. Le quotidiane movimentazioni della massa apportano il colore e la struttura a questo vino. Dopo la separazione dalle bucce il mosto-vino continua a fermentare per 15 - 20 giorni sempre a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: stazionamento per 3 - 4 mesi in serbatoi inox sulle fecce fini. L'elevazione continua poi in fusti di rovere di Slavonia di grande capacità, per almeno altri 12 mesi.

ESTRATTO: 26.7 g/l ACIDITÀ TOTALE: 5.3 per mille espresso in acido tartarico.

GRADO ALCOLICO: 13.00 % vol.

CARATTERI ORGANOLETTICI: colore rosso intenso cardinalizio,

dai rilessì violacei. Alla nota fruttata di frutti rossi accompagna una gamma di profumi di rovo e speziati. Ha un ottimo connubio tra acidità, tannicità e morbidezza che lo rendono pieno ed equilibrato. Vino dalla struttura forte e di vita lunga