



## TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Tramonti" - Cinque Terre D.o.c

La prima DOC della provincia della Spezia, rappresenta anche la storia della viticoltura, perdendosi la sua origine nella notte dei tempi. La natura dei luoghi è unica e meravigliosa come tutte le cose belle e impossibili, la vista delle terrazze strappate alla montagna e degradanti verso il mare sono un grandioso esempio di storia, di difficoltà e fatica. La lavorazione del territorio è fatta esclusivamente a mano e, a causa dei forti venti di mare, l'altezza dei tipici pergolati è mantenuta molto bassa per cui spesso bisogna eseguire in ginocchio le diverse lavorazioni. Questo vino proviene da uve di piccolissimi appezzamenti a picco sul mare.



CLASSIFICAZIONE: Cinqueterre Doc "Tramonti"

UVAGGIO: Bosco 60% min, Albarola e Vermentino

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, profumo tipico fine piacevole, sapore secco, sapido, gradevole con retrogusto di frutta.

ABBINAMENTI: È il migliore sui crostacei e piatti di pesce nobile saporiti

ALC/VOL : Alcol: 12,5 % vol.

### AWARDS



<b>Nome:</b>	Tramonti	<b>Classificazione:</b>	Cinque Terre DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	1990	<b>Bottiglie prodotte:</b>	5.000
<b>Area di produzione:</b>	Rio Maggiore	<b>Uvaggio:</b>	Bosco 60%, Vermentino, Albarola
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud a picco sul mare	<b>Resa per ettaro:</b>	60
<b>Altimetria:</b>	10/60 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola delle Cinque Terre
<b>Densità dell'impianto:</b>	3000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	macerazione su bucce per 4 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml