

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco Colle Santa Marina

Denominazione di Origine Controllata



Origine: Comune di Tramonti, vitigni a contropalliera allevati a guyot impiantati nel 1985 in frazione Capitignano sul Colle Santa Marina.



Vigneto: Esposizione prevalente a mezzogiorno, con altimetria compresa tra i 460 e i 575 m/l.s.m., con terreno franco limoso, prevalenza frazione detritica su quella piroclastica (pomici).



Vitigno: Falanghina 40% e Biancolella 20%, Ginestra e Pepella 40%.



Alcohol: 14 %



Maturazione: Raccolta manuale con accurata selezione in vigneto, diraspatura delicata e macerazione a freddo per 12 ore, per passare poi alla premitura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate per 15/20 gg. la fermentazione avviene in vasche di acciaio e parte in piccoli tonnaux da 500 lt.



Note degustative: Si presenta di colore giallo paglierino caldo con riflessi dorati, al naso offre una piacevole gamma di profumi di frutta matura come fichi secchi e albicocche disidratate, note minerali e floreali, di miele. Al palato è morbido, caldo e sostenuto da una acidità elegante e fine. Persistenti e intense le sensazioni retrofative.



Abbinamenti consigliati: Si sposa bene con i latticini stagionati prodotti nella zona dei monti Lattari. Piacevole anche su piatti a base di pesce, in particolare con crostacei.



Temperatura di servizio: 8 / 10 °C



Bottiglia: 750 ml