
Getis

Tramonti
Doc Costa d'Amalfi

Classificazione

Tramonti DOC Costa d'Amalfi

Uvaggio

Perè Palummo, Tintore di Tramonti

Vigna d'origine / Anno di impianto

Contrada Cardamone, Vigna Diana (1929),
Vigna Tirro (1950)

Esposizione

Ovest, Nord-Ovest

Caratteristiche del terreno

Franco argilloso di origine vulcanica

Sistema di allevamento

Pergola tradizionale di Tramonti - Guyot

Piante per ettaro

1500

Periodo di vendemmia

Metà Ottobre

Fermentazione

Macerazione di 12 ore per il Perè Palummo,
vinificazione in bianco del Tintore

Affinamento

4 mesi in vasca d' acciaio e 3 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte

2000 da 750ml

