

costacielo

rosato

2014

Campania IGT



costacielo rosato
Campania Igt

annata:

2014

produzione totale:

5.000 bottiglie

alcool:

12,5%

uve:

Merlot 50%, Cabernet 50%

allevamento:

guyot bilaterale

resa di produzione:

60 q.li Ha

età media delle viti:

15 anni

altitudine:

merlot 180mslm

cabernet 180mslm

esposizione:

merlot est

cabernet ovest

caratteristiche terreno:

merlot argilloso calcareo

cabernet argilloso calcareo

vendemmia:

merlot 8 settembre

cabernet 15 settembre

vinificazione:

fermentazione in acciaio a temperatura

controllata

affinamento:

barrique / 3 mesi

acciaio / 3 mesi

bottiglia / 2 mesi

stabilizzazione:

stabilizzazione a freddo.

imbottigliamento:

febbraio 2014

descrizione:

all'occhio è di un brillante rosa cerasuolo con riflessi ramati. Al naso si esprime con note affumicate e fruttate fresche su fondo speziato. Il quadro aromatico è frutto del connubio dei due vitigni che conferiscono una evidente complessità. La bocca è di piacevole freschezza e sapidità, minerale, di buona lunghezza e struttura.

abbinamenti:

baccalà, pesce alla griglia, pasta e risotti con pesce e verdure, frittura di paranza, perfetto come aperitivo.

temperatura di servizio

10 - 12 °C

confezionamento:

cartone da 6 bottiglie, 750 ml

Clunarossa *vini e passione*

Via V. Fortunato
zona P.I.P. lotto 10
Giffoni Valle Piana
84095 (SA)

info@viniepassione.it
www.viniepassione.it
tel. / fax +39 089 8021016
