

costacielo

uvaggio rosso

2013

Campania IGT



costacielo coupage de tintos
Campania Igt

añada:

2013

producción total:

20.000 botellas

graduación:

13 %

variedad de uva:

Aglianico 50%, Cabernet 50%

sistema de poda:

doble guyot - poda en cordón

resultados de producción:

70 q ha2

edad media de las vides:

20 años

altitud:

aglianico 180 msnm

cabernet s. 250msnm

orientación:

aglianico este/oeste

cabernet s. oeste

características del suelo:

aglianico arcilloso rico en esqueleto

cabernet s. arcilloso calcáreo

vendimia:

Aglianico 3 de octubre,

Cabernet 5 de octubre

vinificación:

fermentación en acero con temperatura controlada

afinamiento:

acero / 6 meses

botella / 5 meses

estabilización:

estabilización por frío.

embotellado:

mayo 2014

cuando se puede consumir:

noviembre 2014

descripción:

vino de color rojo rubí vivo con reflejos violáceos, en nariz se muestra muy joven, con aromas a fruta del bosque, heno maduro, zarzamora y cereza. En boca discurre redondo y agradable, con taninos extremadamente suaves y frutados.

maridaje:

pasta con salsas fuertes, carne roja y fiambres, quesos semicurados.

temperatura de servicio:

16 - 18 °C

embalaje:

caja de 6 botellas. 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