



ROSSO DEL CIGLIO

Annate disponibili

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	Non più di 65 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003/2004
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre
FERMENTAZIONE	Spontanea in acciaio con pied de cuve
LIEVITI	No
MACERAZIONE	10/12 giorni
AFFINAMENTO	10 mesi in tonneaux e barriques esauste 2 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Non filtrato
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero naturale
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml



ROSSO DEL CIGLIO

Annate disponibili

Tannini rotondi e morbidi, aromi di frutti di bosco, pepe e tabacco per un vino versatile e sincero, capace di accompagnare formaggi di media stagionatura, minestre maritate e zuppe di legumi e cereali, costolette d'agnello e tonnetto in umido o alla griglia.

Temperatura di servizio: 15°
Ossigenazione: 10/20 minuti
Residui: Pochi, nulli
Decanter: Non consigliato

Annata equilibratissima, con temperature mai eccessive. Ottimi sbalzi termici e piogge al momento giusto. Insomma, fossero tutte così, vivremmo più tranquilli. Il Primalaterra che ne è conseguito è regale nella sua eleganza e nella sua freschezza, e pur mantenendone intatta la forza, avvolge i tannini in un abbraccio di velluto. Uscito dalla cantina nel gennaio 2016, si lascerà scoprire poco alla volta, che il viaggio è appena cominciato.

Temperatura di servizio: 14° Ossigenazione: 10 minuti
Residui: Nulli
Decanter: Non necessario



2013

VALORI ANALITICI

alcol 14%
zuccheri riduttori 0,6 g/l
estratto secco totale 28,5 g/l
acidità totale (acido tartarico) 5,81 g/l
ph 3,50
solforosa totale meno di 10 mg/l

2014

VALORI ANALITICI

alcol 13,5%
zuccheri riduttori 0,7 g/l
estratto secco totale 30,5 g/l
acidità totale (acido tartarico) 6,20 g/l
ph 3,39
solforosa totale meno di 10 mg/l