



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

Annata difficile, da piogge lunghe e improvvise nei periodi primaverili. Ma come nel 2014, l'acqua dal cielo qui in Cilento arriva sempre a smussare le taglienti asperità dei raggi solari.

I tempi si accorciano, sia per la maturazione che per l'affinamento. E questa velocità si ritrova nella bottiglia: il Rosso 2018 anticipa le attese, scavalca i tannini, si presenta snello all'appuntamento con il mondo fuori dalla cantina già dopo un anno dalla vendemmia. Primo della famiglia a poter riportare in etichetta il marchio BIO.

Temperatura di servizio: 16°

Ossigenazione: 5 minuti

Residui: Pochi, nulli

Decanter: Non necessario



2018

VALORI ANALITICI

alcol 14,5 %

zuccheri riduttori 0,6 g/l

estratto secco totale 30,7 g/l

ph 3,54

acidità totale (acido tartarico) 5,79 g/l

solforosa totale meno di 2,5 mg/l