

COLLI DI SALERNO IGP COSTACIELO ROSATO



Denominazione: Colli di Salerno Rosato Igp

Vitigno: 100% aglianico

Vigneti: Nei Monti Picentini, tra il fiume Picentino e il golfo di Salerno su terreni di origine alluvionale ricchi di argilla e calcare

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione a contatto con le bucce (24 ore)

Affinamento: 50% affina in anfora (per 8 mesi), 25% in Barrique di terzo passaggio (per 8 mesi), 25% in acciaio (per 8 mesi). terminato il primo affinamento si procede all'assemblaggio a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi

Stabilizzazione: stabilizzazione a freddo

Colore: Rosa cerasuolo intenso

Profumo: Bouquet robusto e fragrante con note di fragolina di bosco, melograno, ciliegia, petali di rosa e ciclamino

Gusto: Sorso polposo dal timbro nitido di frutta rossa con cenni gradevolmente tannici e minerali

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Abbinamento cibo vino: Affettati e salumi, primi piatti con sugo di verdure, pasta con pesce bianco o al pomodoro, uova e torte salate, frittate.

Note: Il Rosato "Costacielo" nasce nell'entroterra di Salerno, nella zona collinare tra il fiume Picentino e il mare. Il clima caldo e mediterraneo, è mitigato dalle dolci brezze del mar Tirreno, che creano le condizioni ideali per portare a maturazioni uve dai corredi aromatici particolarmente intensi. Le vigne di Aglianico sono coltivate in località Giffoni Val di Piana, su terreni d'origine alluvionale, ricchi di ciottoli, sabbie,

argille e calcare.

Il “Costacielo” è un rosato realizzato con il vitigno Aglianico un’uva classica del territorio, presente da secoli in Campania, che si esprime molto bene nel territorio dei Colli Picentini. La scelta dell’affinamento in anfora richiama le più antiche tradizioni georgiane, ma vuol essere anche un modo per preservare gli aromi più autentici dell’Aglianico, con una maturazione che ne arrotondi un po’ gli spigoli. Nel calice ha un colore rosa piuttosto intenso, quasi cerasuolo. All’olfatto si apre su note di ciliegia, fragoline, piccoli frutti a bacca rossa e melograno. Al palato ha bon corpo, aromi ricchi e maturi, supportati da una leggera sfumatura tannica e da una freschezza equilibrata. Il finale è armonioso, con ricordi sapidi e minerali.