

# COLLI DI SALERNO IGT AGLIANICO COSTACIELO ROSSO



**Denominazione:** Campania Igt

**Uve:** 100% Aglianico

**Allevamento:** guyot bilaterale - cordone speronato

**Resa di produzione:** 70 q.li Ha

**Età media delle viti:** 20 anni

**Altitudine:** 180mslm

**Esposizione:** est/ovest

**Caratteristiche terreno:** argilloso ricco di scheletro

**Vendemmia:** metà ottobre

**Vinificazione:** Il Costacielo Rosso è ottenuto dalla fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. L'affinamento prevede una sosta del vino per alcuni mesi in anfore di terracotta, seguiti da un ulteriore periodo di sosta in bottiglia all'interno di appositi locali della cantina.

**Affinamento:** acciaio 6 mesi, bottiglia 5 mesi

**Stabilizzazione:** a freddo.

**Note di degustazione:** all'occhio è rosso rubino vivo con unghia violacea. Al naso si esprime giovane, fresco, con piccoli frutti di bosco, fieno maturo, spezie. La bocca è ricca di piacevole rotondità ed uvosità, si esprime con tannini estremamente morbidi e fruttati.

**Abbinamenti:** paste con salse robuste, carni rosse in umido, carne arrosto e grigliata, salumi, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Alcool:** 13 % Vol.