

sede legale
Montenatale, Minturno, Latina
partita iva 02578930592

sede operativa
via Basilio Puoti - 80134 Quarto, Napoli
+39 081 8765324 telefono
+39 366 2594518 mobile

www.cantinecastelbelvedere.it
info@castelbelvedere.it

seguici sui social



Rosso IGP Campania Dioniso

Tipologia	Rosso IGP Campania
Vitigno	80% Aglianico + 20% Piediroso
Zona di produzione	Campania
Tipologia del terreno	Argilloso / medio impasto
Esposizione del vigneto	Sud - Sud Est
Altitudine delle vigne	350 s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera
Densità d'impianto	Mista
Resa uva/ha	90q
Resa vino/ha	50hl
Produzione	2500 bottiglie
Affinamento	100% barrique di rovere

descrizione

Sui terreni eletti dagli antichi romani, sulle alte colline di Sessa Aurunca Dall'unione di due tipici vitigni rossi della Regione Campania, il Piediroso e l'Aglianico, allevati nelle zone di origine vulcanica dell'alto casertano e dopo vendemmia tardiva, riescono ad esprimere a pieno i caratteri tipici del territorio di provenienza.

vinificazione

Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate immediatamente in cantina, vengono quindi diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio, ad una temperatura controllata di circa 25°C e con una macerazione di 10/15gg. Dopo la svinatura viene ultimata la fermentazione alcolica ad una temperatura massima di 17/18°C. Inoltre segue un affinamento in barrique di rovere per circa 18 mesi.

degustazione

Vino dal colore rosso rubino impenetrabile. Al naso si presenta molto intenso con sentori complessi di confettura di ciliegie, spezie dolci e cacao. equilibrato al palato con grande persistenza, risulta essere vino potente e nello stesso tempo avvolgente e vellutato. È da bersi dopo affinamento in bottiglia ad una temperatura di degustazione di 18-20°C.

abbinamento

Da abbinare ad una piacevole meditazione.

parametri analitici

Ph	3.7
Alcool %Vol	15.7
Acidita Totale	5,6 g/l
S0₂ Totale	56 mg/l
S0₂ Libera	23 mg/l
Zuccheri Riduttori	1.9 g/l
Estratto Secco	33 g/l