

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 Rubino

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	300 s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera
Densità d'impianto	Mista
Resa uva/ha	90q
Resa vino/ha	60hl
Produzione	12000 bottiglie
Affinamento	100% acciaio

descrizione

Dall'unione di due tipici vitigni rossi della Regione Campania, il Piediroso e L'Aglianico, allevati nelle zone di origine vulcanica dell'alto casertano, 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.

degustazione

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, con buona fluidità. Al naso si presenta molto intenso con sentori di frutti rossi maturi e spezie. Corpo intenso ed equilibrato, con ritorno di frutti rossi, armonico, retrogusto leggermente amarognolo. È da bersi dopo affinamento in bottiglia e preferibilmente nei primi cinque anni, ad una temperatura di degustazione di 16-18°C.

abbinamento

Accompagna bene i piatti tipici della cucina Campana, a base di carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

parametri analitici

Ph	3.5
Alcool %Vol	14.1
Acidita Totale	6,1 g/l
S0₂ Totale	60 mg/l
S0₂ Libera	20 mg/l
Zuccheri Riduttori	2.1 g/l
Estratto Secco	31 g/l