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@cantinecastelbelvedere.it

> > seguici sui social





Rosso IGP Campania **Tentazione Sud**

Tipologia	Rosso IGP Campania	
Vitigno	80% Aglianico + 20% Piedirosso	
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	acciaio / 8 mesi 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 Piedirosso 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

Prodotto da uve tardive di Aglianico 80% e Piedirosso 20% che nel 2021 sono state particolarmente alte in zuccheri per la grande siccità avuta nel sud Italia, avendo una resa minore rispetto agli altri anni ci regalano un'uva semi passita in maniera del tutto naturale.

degustazione

Viene invecchiato in barriques di rovere francese per 8 mesi, il prodotto finale è un vino esclusivo con note vanigliate e rotonde, forti sentori di rhum invecchiato, liquirizia e ciliegia, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Lasciatevi tentare dai suoi 14,9°.

abbinamento

Da abbinare a carni rosse, salumi, formaggi stagionati e primi piatti corposi.

parametri analitici

Ph	3.7
Alcool %Vol	14.9
Acidita Totale	6.0 g/l
S0 ₂ Totale	56 mg/l
S0 ₂ Libera	23 mg/l
Zuccheri Riduttori	3.5 g/l
Estratto Secco	33 g/l