RENATO COSIMATO
VITICOLTORE



DICIOTTO VENTIDUE

Colli di Salerno rosso IGP

Diciotto Ventidue è un Cabernet Sauvignon in purezza di rara eleganza, affinato in barrique nuove per esaltarne complessità e struttura. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, attraversato da riflessi granata. Al naso è caldo, avvolgente e stratificato: emergono note di confettura di frutti rossi, spezie fini, sentori di sottobosco, tabacco, vaniglia e un delicato accenno di peperone verde, tipico del vitigno. In bocca risulta equilibrato e profondo, con tannini fitti, dolci e perfettamente integrati. Il sorso è lungo, armonico e di grande personalità, ideale per chi ama i rossi strutturati e ricchi di sfumature.

INGREDIENTI

uve, solfiti

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Vitigno
Cabernet Sauvignon 100%

Resa
80 q.li

Sistema d' Allevamaneto
guyot

Vendemmia
seconda decade di settembre

Vinificazione
in rosso, 25 giorni di macerazione sulle bucce
in vasca di cemento

Affinamento
18 mesi botti di legno nuove da 5ql e poi 18-24 mesi in bottiglia

Grado Alcolico
13,50%

Temperatura di servizio
16°-18°

Bottiglie prodotte
2000