RENATO COSIMATO
VITICOLTORE



DICIOTTO VENTIQUATTRO

Campania Aglianico IGP

Diciotto Ventiquattro è una cuvée raffinata di Aglianico e Cabernet Sauvignon, vinificata esclusivamente in acciaio per esaltarne la freschezza e l'espressività varietale. Alla vista si presenta con un colore intenso rosso rubino dai riflessi porpora. Al naso risulta generoso e immediato, dominato da sentori di frutta rossa matura come amarena e prugna, arricchiti da delicate sfumature speziate di pepe nero. Al palato, invece, risulta strutturato e articolato, con una trama tannica ben presente ma equilibrata con un finale pulito, lungo e persistente, a conferma di un vino di carattere che unisce forza, eleganza e autenticità.

INGREDIENTI

uve, solfiti

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Vitigno
Aglianico 85% Cabernet Sauvignon 15%

Resa
80 q.li

Sistema d' Allevamaneto
guyot

Vendemmia
seconda decade di ottobre

Vinificazione
in rosso, 25 giorni di macerazione sulle bucce
a temperatura controllata

Affinamento
18-24 mesi in bottiglia

Grado Alcolico
13,50%

Temperatura di servizio
16°-18°

Bottiglie prodotte
4000