RENATO COSIMATO
VITICOLTORE



DICIOTTO VENTISEI

Campania Rosato IGP

Diciotto Ventisei è ottenuto da sole uve Aglianico, vinificato esclusivamente in acciaio per preservarne integrità e freschezza. Si presenta con un elegante aspetto rosa tenue dalle sfumature luminose. Questo vino si apre con profumi nitidi di ciliegia fresca, fragolina di bosco e petali di fiori primaverili. Rivela fin dal primo sorso un carattere deciso e raffinato: morbido e ben strutturato, con un finale pulito che regala una persistenza fine e fragrante.

INGREDIENTI

uve, solfiti

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Vitigno
Aglianico 100%

Resa
80 q.li

Sistema d' Allevamaneto
guyot

Vendemmia
prima decade di ottobre

Vinificazione
in bianco delle uve rosse a temperatura controllata

Affinamento
6 mesi in acciaio e poi 6-12 mesi in bottiglia

Grado Alcolico
13,00%

Temperatura di servizio
12°-14°

Bottiglie prodotte
1500