RENATO COSIMATO
VITICOLTORE



DICIOTTO VENTITRE

Campania Rosso IGP4

Diciotto Ventitré è un vino dal carattere distintivo, affinato in vasca di cemento per esaltarne purezza e autenticità. Si presenta con un colore rosso rubino intenso dai riflessi granata. Al naso è caldo, complesso e avvolgente, con sentori di piccoli frutti di bosco che si intrecciano a leggere note di tabacco e un tocco vegetale di peperone verde. Al palato è considerevole e articolato, con una trama tannica decisa ma ben integrata. Il finale è pulito, lungo e persistente, con una personalità che riflette pienamente l'identità territoriale e l'approccio artigianale con il particolare affinamento in cemento.

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
a temperatura controllata

Affinamento
12 mesi in botti cemento e poi 12-18 mesi in bottiglia

Grado Alcolico
13,50%

Temperatura di servizio
16°-18°

Bottiglie prodotte
4000