# Phos

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2018, 2019, 2021
**Formati:** 75 cl, 150 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Campania
**Vitigno:** Aglianico
**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
**Estensione del vigneto:** 1 ha
**Tipo d'impianto:** Spalliera
**Densità ceppi per ha:** 4.500
**Età media del vigneto:** 18 anni
**Produzione media per ha:** 45 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
**Solforosa totale:** 26 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 5.000

## PRODUTTORE

**I CACCIAGALLI**
Mario Basco e Diana Iannaccone

## PERCHÉ

Il Phos de I Cacciagalli è un vino rosso intenso, voluminoso, ma gentile. Morbido, ma dalla trama tannica fitta e fine, si muove suadentemente in bocca lasciando orme di profondità e ricchezza. Succo e materia in un unico vino.

## QUANDO

Quando vi ricordate di quando da bambini ci si sedeva a gambe incrociate davanti al forno a fissare la parmigiana di melanzane che forma la crosticina in superficie, anche se si è cresciuti, è un'emozione da riprovare. Magari con il primo calice di Phos in mano.


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it