La Cyclope

ROSATO

INFO

Paese: Italia

Regione: Campania

Vitigno: Aglianico

Suolo: Argilloso sabbioso di natura calcarea, ricco di piroplastici

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 2.500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione breve sulle bucce in contenitori di acciaio inox. Affinamento per 12 mesi in in tonneau di rovere da 500 litri.

Solforosa totale: 58 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.600

PRODUTTORE

LUIGI TECCE

Luigi Tecce

PERCHÉ

La Cyclope di Luigi Tecce è un vino rosato denso, carico e di vigore. Di corpo e sostanza, invade la bocca con freschezza e agilità distinguendosi per stile e personalità. Un rosato da inseguire.

QUANDO

Quando a fine primavera organizzate un pic nic con la vostra dolce metà sulla riva di fiume, tirate fuori una bottiglia di Cyclope e incastratela tra i sassi nell'acqua ghiacciata. Bevetela dal collo della bottiglia tra baci e carezze: un brindisi alla vostra fuga d'amore.

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