ACQUISTATO IL .....

"Dellemore" Rosso Cilento IGP 2021 2021



Il vino che ti fa bere

Il Dellemore Rosso Cilento DOC è un vino rosso biologico del cuore del Cilento, realizzato con un blend sapiente di Aglianico, Barbera e Piedirosso che ne definiscono struttura, acidità e frutto intenso. Nel calice si apre con un rubino vivace e profumi di frutti rossi maturi, fiori primaverili e leggere spezie mediterranee. Al palato sorprende per la freschezza, la sapidità e la beva succosa, con tannini morbidi che accompagnano ogni sorso. Vino poliedrico e gradevole.

Cantina Casebianche è una realtà artigianale del Cilento (Campania) nata nel 2000 quando Elisabetta e Pasquale hanno trasformato la loro terra in un progetto vitivinicolo biologico di qualità. Situata tra il torrente Acquasanta e il mare, la cantina coltiva vitigni autoctoni come Fiano, Aglianico, Malvasia e Trebbiano rispettando l'equilibrio del suolo e la biodiversità locale. Con fermentazioni spontanee e tecniche naturali, produce vini fermi e rifermentati che esprimono freschezza, bevibilità e identità territoriale in chiave contemporanea. Casebianche è riconosciuta per uno stile autentico e conviviale, capace di raccontare il Cilento attraverso vini schietti e memorabili.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo, medio impasto, ricco di silicio
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000-4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	aglianico, barbera, piedirosso
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	menù di carne
Vinificazione	Fermentazione naturale in vasche di acciaio con macerazione delle uve di breve durata 3-4 giorni. Maturazione e affinamento prevalentemente in vasche di acciaio con un saldo affinato in vecchi tonneaux di rovere, per 12 mesi.
Sensazioni	Un rosso eseguito con una vinificazione semplice ed essenziale, imperniata sull'idea della macerazione breve e non eccessivamente estrattiva. Il risultato è un vino snello, fresco e sapido, caratterizzato da note di frutta rossa e fiori primaverili su sottofondo di note speziate dal timbro schiettamente mediterraneo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821