

Azienda Agricola Rossella Cicalese raccoglie, ancora a mano, un grappolo alla volta, le sue uve nelle vigne di proprietà ad Eboli e Perdifumo, in provincia di Salerno, dove il sole ed il mare sono protagonisti tutto l'anno. Da quelle uve ricava Fluminé, Evoli e Jévule Igp Riserva. Fiano dop Cilento il primo, fresco ed avvolgente con tipiche espressioni aromatiche e spiccati sentori fruttati e vegetali; Aglianico Igp Campania il secondo, morbido, intenso e brillante, con sfumature di spezie, frutta rossa, nera e leggere note balsamiche; Aglianico Igp la Riserva, un rosso intenso e brillante con leggere note balsamiche di spezie, frutta rossa e nera. Vini diversi, mondi diversi, una sola azienda agricola.



Az. Ag. Cicalese Rossella
via Papaleone 575
SS 18 km 82,600 Eboli, (Sa)
tel 0828 601587/0828 600128
www.aziendaagricolacicalese.it

ROSSELLA CICALEASE
DALLA TERRA AL VINO

jévule

campania igp

Tipo di vino rosso, riserva

Uve aglianico, dal vigneto di proprietà in Eboli
zone di produzione Eboli

Vendemmia manuale

Periodo di raccolta 15 ottobre

Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspapigiatura e ammostamento in acciaio, fermentazione ad opera di lieviti spontanei, macerazione di 8 giorni a 25/28 gradi quindi svinatura, doppia sfecciatura e fermentazione malolattica

Affinamento un anno in botti di rovere da 500 litri, quarto passaggio

Alcol 13 % Vol

Caratteristiche organolettiche rosso rubino brillante, sentori di vaniglia e rovere tostato, equilibrato, con tannino morbido e persistente



evoli

campania igp

Tipo di vino rosso

Uve aglianico, dal vigneto di proprietà in Eboli
zona di produzione Eboli

Vendemmia manuale

Periodo di raccolta tra il 2 e il 10 ottobre

Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspapigiatura e ammostamento in acciaio, fermentazione ad opera di lieviti spontanei, macerazione di 5 giorni a 25/28 gradi quindi svinatura, doppia sfecciatura e fermentazione malolattica

Affinamento 5 mesi

Alcol 14% Vol

Caratteristiche organolettiche rosso intenso e brillante, spezie, frutta rossa e nera al naso con leggere note balsamiche; morbido al palato con tannini morbidi ed eleganti, caldo, avvolgente e sapido, finale intenso con ritorno del pepe e note agrumate



fluminé

cilento dop

Tipo di vino bianco

Uve fiano, dal vigneto in Perdifumo
zona di produzione Perdifumo

Vendemmia manuale

Periodo di raccolta 13 settembre

Vinificazione fermentazione carbonica per un terzo delle uve in tonneau aperto, quindi pressatura soffice, i rimanenti due terzi sono chiarificati dopo la pressatura e inoculati con lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio tra i 12 e i 15 gradi, parziale svolgimento della malolattica

Affinamento in acciaio per 5 mesi

Alcol 12,5% Vol

Caratteristiche organolettiche tipica espressione aromatica del Fiano con spiccati sentori fruttati e floreali, buona persistenza ed intensità; fresco e avvolgente al palato, ottima corrispondenza retrofattiva, il finale è asciutto, fresco e persistente

