



Az. Ag. Cicalese Rossella  
via Papaleone 575  
SS 18 km 82,600 Eboli (Sa) Italy  
tel 366 3645380  
rossellacicalesewinery@gmail.com  
www.rossellacicalese.it

fb Azienda Agricola Cicalese Rossella  
ig rossellacicalesewinery

**ROSSELLA CICALEASE**  
DALLA TERRA AL VINO

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.

## jévule

campania igp aglianico

**Tipo di vino** aglianico 100%, dal vigneto di proprietà in Eboli

**Caratteristiche del vigneto** terreno a medio impasto tendenzialmente argilloso

**Vendemmia** manuale

**Periodo di raccolta** 15 ottobre

**Vinificazione** selezione manuale delle uve, diraspapigiatura, ammostamento in acciaio, fermentazione ad opera di lieviti spontanei a temperatura controllata (tra i 25°C e i 28°C), macerazione di 8 giorni, svinatura, fermentazione malolattica in acciaio

**Affinamento** un anno in botti di rovere da 500 litri

**Alcol** 14,5% Vol

**Note degustative** tipica espressione di aglianico riserva, profondo colore rubino con unghia ancora viola, frutta nera al naso, speziatura in buona evidenza poi note tostate. Al palato morbido e denso ma di gran beva, tannino presente ma morbido e finale fresco e pulito.

**Abbinamenti** salumi, bistecca rara e lasagna.



## evoli

campania igp aglianico

**Tipo di vino** aglianico 100%, dal vigneto di proprietà in Eboli

**Caratteristiche del vigneto** terreno a medio impasto tendenzialmente argilloso

**Vendemmia** manuale

**Periodo di raccolta** tra il 2 ed il 10 Ottobre

**Vinificazione** selezione manuale delle uve, diraspapigiatura, ammostamento in acciaio, fermentazione ad opera di lieviti spontanei a temperatura controllata (tra i 25°C e i 28°C), macerazione di 5 giorni, svinatura, fermentazione malolattica in acciaio

**Affinamento** 5 mesi

**Alcol** 14,5% Vol

**Note degustative** colore rubino tendente al viola, sentori di marasca, prugna, note speziate, spezie mature come il pepe. alcol etereo, caldo e fresco. Morbido, avvolgente, tannico con tannini evidenti, ritorno dei sentori speziati, frutta matura, nota arancio alla fine.

**Abbinamenti** vino perfetto per la cucina mediterranea, parmigiana, pasta, carni e soprattutto agnello.



## fluminé

cilento dop fiano

**Tipo di vino** Fiano 100%, dal vigneto di proprietà in Perdifumo

**Caratteristiche del vigneto** terreno a tratti sabbioso e a tratti scheletrico, arricchito di micro e macro elementi con il sovescio ottenuto da un mix di leguminose e graminacee come trifoglio, erba medica, senape e viccia

**Vendemmia** manuale

**Periodo di raccolta** 13 settembre

**Vinificazione** pressatura soffice di uva intera, decantazione a freddo per 12 ore quindi fermentazione a 16-18°C per l'80% che fermenta in acciaio, intorno ai 20°C per il restante 20% in botte in rovere di terzo passaggio, malolattica non svolta

**Affinamento** in acciaio con batonnage settimanali fino all'imbottigliamento

**Alcol** 13,5% Vol

**Note degustative** colore giallo intenso molto brillante con riflessi verdi, denso. Fresche note agrumate e floreali, nocciole e miele. Ingresso morbido, buona consistenza, abbastanza caldo. Chiusura fresca con acidità in evidenza. Finale pulito e lungo.

**Abbinamenti** primi di pesce, risotto alla pescatora, insalata di mare.



## ephyra

campania igp aglianico

**Tipo di vino** aglianico 100%, dal vigneto di proprietà in Eboli

**Caratteristiche del vigneto** terreno a medio impasto tendenzialmente argilloso

**Vendemmia** manuale

**Periodo di raccolta** 15 settembre

**Vinificazione** pressatura soffice di uva intera, leggera chiarifica, fermentazione in acciaio a 18 gradi

**Affinamento** in acciaio con batonnage settimanali fino all'imbottigliamento

**Alcol** 12% Vol

**Note degustative** ramato poco colorato, brillante e luminoso. Frutta rossa al naso, ciliegia, agrumi, prugna bianca e mela, ingresso deciso e ben equilibrato. Fresco con buona consistenza. Chiude con ritorno di ciliegia e un accenno di tannino che accentua la freschezza.

**Abbinamenti** piatti a base di pesce, formaggi freschi, carni bianche.



## angel

spumante brut

**Vitigno** Aglianico

**Raccolta uve** dal 14 Agosto al 30 Settembre

**Fermentazione** in vasche di acciaio termocondizionate

**Presa di spuma** metodo Martinotti

**Alcol** 11,5% Vol

**Note degustative** fresco e fragrante al naso, note di pesca, agrumi e crosta di pane, la beva ha grande freschezza e finezza, lungo e pulito il finale.

**Abbinamenti** ottimo per tutti gli antipasti, i fritti e la pizza, perfetto per il crudo di pesce e i crostacei.

