



Scheda prodotto

COSMI' - BIVONGI DOC

OPERATORE CONTROLLATO N. RB 21 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINIST. IT BIO 006 AGRICOLTURA ITALIA



Descrizione

Il prodotto di punta dell'azienda: rosso come da tradizione, Denominazione di Origine Controllata per volontà e caparbietà, BIO per scelta. La famiglia è il filone che lega i nomi dei nostri prodotti, il nome del nostro rosso "Cosmi" deriva da una storpiatura non voluta del nome di Cosimina, la moglie di Cosimo. È ottenuto dalle uve nere provenienti dagli uvaggi autoctoni della zona: Gaglioppo, Greco Nero e Calabrese Nero, coltivate rigorosamente con il metodo dell'agricoltura biologica e vinificate con l'ausilio di un personale protocollo. Servire a temperatura ambiente (circa 18-20 gradi) dopo aver fatto decantare il prodotto per almeno mezz'ora. Il Cosmi è un vino tannico al punto giusto, sprigiona forza e intensità sin dal primo sorso ed abbraccia il palato con il suo gusto persistente.

Notizie dal vigneto

Composizione del terreno	Limoso, argilloso
Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura guyot e cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Età delle viti	20 anni
Resa per ettaro	60 q.li/ ha
Produzione media per pianta	1 kg
Periodo di vendemmia	Prima decade di ottobre
Alcool	14%
Acidità	5gr/lit
Formato bottiglia	Bordolese classica

Notizie al bicchiere

Colore	Rosso intenso, granato
Olfatto	Note di frutta rossa matura
Gusto	Corposo, leggermente tannico
Temperatura di servizio	20°
Abbinamento gastronomico	Primi piatti Mediterranee, carni saporite, salumi, formaggi stagionati e piccanti.

Note di vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione: 8/10 giorni in macerazione

Invecchiamento: acciaio e bottiglia

Affinamento: no