



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

fb Azienda Agricola Cicalese Rossella
ig rossellacicalesewinery

ROSSELLA CICALESE
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, Poggio
delle noci, Ephyra.
Vini diversi,
mondi diversi,
una sola azienda
agricola.

poggio delle noci

cilento dop aglianico

Tipo di vino aglianico 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

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 13,5% Vol

Note degustative colore rosso rubino carico tendente al granato, alcol etereo, sentori di frutta matura ciliegia, ribes, cassis, lampone maturo, liquirizia, caffè e pepe. ingresso pieno, avvolgente, caldo, tannino morbido, fresco con un finale balsamico, ritorno dei sentori fruttati.

Abbinamenti salumi, bistecca rara e lasagna.

Premi menzione menzione sul james suckling 2021.



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% 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.

Premi rosso al merano wine festival 2020; oro al merano wine festival 2021; 2 bicchieri gambero rosso 2021; 85/100 five stars wine 2020; oro al vinality packaging 2019; 4 grappoli bibenda 2021.



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

Vendemmia manuale

Periodo di raccolta 13 settembre

Vinificazione Pressatura soffice di uva intera, fermentazione in acciaio, 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, nocciola 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.

Premi 2 posto etichetta social vinality packaging 2020; 2 bicchieri gambero rosso 2021; 4 grappoli bibenda 2021; menzione sul james suckling 2021.



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 13% 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.

Premi rosso al merano wine festival 2020; 3 grappoli guida bibenda 2021.



angel

spumante brut

Vitigno Aglianico

Raccolta uve dal 14 Agosto al 30 Settembre

Fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate

Presatura 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.

Premi rosso al merano wine festival 2019.

