

# NUNC

## Cesane del Piglio Lazio DOCG superiore

**UVAGGIO:** Cesane del piglio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Anagni (FR)

**ALTITUDINE:** 500 m s.l.m.

**CLIMA:** Mediterraneo con inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde con importanti escursioni termiche giorno/notte

**TERRENO:** Argilloso

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** Cordone speronato

**RESA ETTARO:** 7.500 Kg

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale con cernita dei grappoli migliori.

Termovinificazione a temperatura controllata a contatto sulle bucce per circa 20 giorni, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO:** In legno per 18 mesi in botti di rovere da 500 l con batonnage settimanali.



**federici**

# NUNC

## Cesanese del Piglio Lazio DOCG superiore

**COLORE:** Rosso rubino intenso tendente al grar

**PROFUMO:** Al naso si presenta ampio, con sentori di ciliegia e marasca sotto spirito che accompagnano note speziate di cannella e chiodi di garofano.

**SAPORE:** L'assaggio è robusto e corposo grazie a tannini maturi che conferiscono struttura e morbidezza. La sua acidità, presente ma non invasiva ne aumenta la freschezza ed il finale in bocca.

Si consiglia di decantare il prodotto 30 minuti prima di degustarlo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Carni rosse, selvaggina e formaggi di media/lunga stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**BICCHIERE DI SERVIZIO:** Ballon.

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**