

Sapiens

Cesanese del Piglio Lazio DOCG

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni – Paliano (FR)

ALTITUDINE: 450 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: Argilloso.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 7.000-8.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

BIOLOGICO COLORE: Rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Esprime note floreali e di frutti di bosco.

SAPORE: Morbido, lievemente amarognolo con buon corpo, caldo ed avvolgente, giustamente tannico, con chiusura armonica e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale con salumi stagionati, primi ai sughi di carne, carne di manzo e di pecora, agnello Alla cacciatora ed in generale con tutti i piatti della cucina tradizionale romana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici