

Sursum Corda

Passito rosso Lazio

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 400 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: 5.000-6.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Leggera pigiatura e seguente soffice pressatura, lunga fermentazione a temperatura di 18 °C.

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio.

COLORE: Rosso intenso.

PROFUMO: Piacevoli note balsamiche di eucalipto, fruttato di ribes e mora.

SAPORE: Dopo il gradevole sentore dolce, si Riflettono le note olfattive. Calore avvolgente con ritorni aromatici, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pasticceria secca e dolci tipici regionali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon piccolo.

FORMATO: 500 ml.



federici