

WWWINE

Cesaneze Lazio

UVAGGIO: Cesaneze comune 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

ALTITUDINE: 350 m.s.l.m.

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

TERRENO: Tufaceo.

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

RESA ETTARO: 10.000-13.000 kg.

VINIFICAZIONE: Diraspa pigiatura, Fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.

COLORE: Rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Manifesta chiare note di frutti di bosco con leggera espressione erbacea.

SAPORE: Morbido, rispecchia le note fruttate olfattive, giustamente tannico e di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con sughi di carne, agnello alla cacciatora, fegatelli di maiale alla griglia, trippa in umido, pollame e coniglio arrosto, salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici