CESANESE 2024

PRESENTA UN COLORE ROSSORUBINO, CON INTENSI PROFUMI DI AMARENA, VIOLETTA, FRUTTA MATURA E SENTORI BALSAMICI SUL FINALE. AL PALATO MOSTRA UN SAPORE DELICATO E ARMONICO CON UN ELEGANTE COMPLESSITÀ. OTTIMO DA TUTTO PASTO. PERFETTO DA ABBINARE CON ABBACCHIO, PORCHETTA E CARNI ROSSE.

UVAGGIO: CESANESE 100%
ZONA DI PRODUZIONE: LANUVIO (RM)
SUPERFICIE VITATA: CIRCA 3 ETTARI
ALTITUDINE DEL VIGNETO: CIRCA 300 M S.L.M.
TIPOLOGIA DEI TERRENI: VULCANICA, RICCA DI SCHELETRO E DI ELEMENTI MINERALI.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALLIERA A GUYOT
DENSITÀ DEI CEPPI: 4.300 VITI PER ETTARO
PRODUZIONI PER ETTARO: 80 Q.
RESA DELL'UVA IN VINO: 70%
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE
RACCOLTA: A MANO IN CASSE
VINIFICAZIONE: CON BREVE CRIOMACERAZIONE DELLE UVE, PIGIATURA E PRESSATURE SOFFICE. FERMENTAZIONE ALCOLICA CONDOTTA A TEMPERATURA CONTROLLATA CON CONTINUI BATONNAGE E RIMONTAGGI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA NON SVOLTA. METODO DI RIFINITURA, BATONNAGE IN ACCIAIO PER ALMENO 2 MESI, POI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C
GRADO ALCOLICO: 13 %