

Cesanese

rosso igt lazio



UVAGGIO: *Cesanese 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *90 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle uve per 12/15 giorni a temperatura controllata, affinamento*

AFFINAMENTO: *un anno: 3 mesi in vasca, 9 mesi in barriques di rovere.*

GRADO ALCOLICO: *13 % Vol.*

COLORE: *rosso intenso con riflessi granati.*

PROFUMO: *intenso di frutti di bosco e con note speziate*

SAPORE: *morbido e pieno con note di prugna*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per primi piatti con sughi di carne, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18°C.*