



*Cesanese 100% - antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Basse rese per ettaro, selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere lo rendono unico ed escluso. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici.*

#### • SCHEDA TECNICA

Classificazione.....IGT Lazio  
 Tipo di vino .....Rosso  
 Uve.....Cesanese 100%  
 Gradi alcool .....13,5%

#### • VIGNETI

Località .....Sulle colline ben esposte  
 Altitudine .....200-250  
 Terreno .....Vulcanico - Argilloso  
 Sistema di allevamento.....Filare  
 Resa per ettaro .....60-80 qli  
 Epoca di raccolta .....Prima decade di ottobre

#### • SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore.....Rosso rubino  
 Profumo .....Intenso dai sentori balsamici  
 Sapore .....Delicato, armonico con elegante complessità  
 Abbinamenti .....Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso  
 Servizio .....16-18 °C  
 Conservazione .....Fresco asciutto al riparo dalla luce  
 Consumo .....Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia