



*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 esclusivo. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici.*

• **SCHEDA TECNICA**

Vino rosso, classificato IGT Lazio, da uve 100% Cesanese.  
Grado alcool 13,5%

• **VIGNETI**

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 slm; terreno vulcanico argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro, potatura a cordone speronato; resa per ettaro di 70-80 quintali. Periodo di raccolta 1-10 ottobre.

• **VINIFICAZIONE**

Uva perfettamente matura; pigiadiraspatura soffice; fermentazione con le bucce per circa 8 giorni alla temperatura di 24° C; malolattica si; barriques e 50% in vasche acciaio per un anno; affinamento in vetro per 6 mesi.

• **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore rosso rubino; profumo intenso con note di ciliegia sottospiriti e sentori balsamici sapore delicato armonico con elegante complessità. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso. Servire a 16-18° C. Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce. Da gustare dopo 2-3 anni dalla vendemmia.