

DENOMINAZIONE

Cesanese di Olevano Romano DOC

UVE

Cesanese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a Olevano Romano, dove si coltiva un ettaro di Cesanese impiantato più di cinquant'anni fa. Terreno di argilla rossa, molto tenace. Altitudine 380/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva.

RACCOLTA

Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: macerazione e rimontaggio per un periodo di 10-12 giorni, malolattica svolta naturalmente in acciaio. Affinamento di 12 mesi in botte da 2000 litri di rovere di Slavonia e altri tre mesi in acciaio. Va in bottiglia due primavere successive la vendemmia. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Al naso scopre man mano i suoi profumi floreali, la viola in particolare, sentori di frutta rossa e anice stellato. In bocca è dritto, grande spina dorsale, dinamico ed articolato. Un vino dalla forte personalità, riflette a pieno il territorio di provenienza e il lungo affinamento in botte di rovere gli regala pregio e morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a tutto pasto con piatti della tradizione tipica romana e dal gusto deciso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



CESANESE
