



#### **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



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 mesi in botte da 2000 litri di rovere di Slavonia e altri tre mesi in acciaio. Segue ulteriore affinamento in bottiglia.

CA A C A C

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

