

“ > ”

Cesane



Vitigni : CESANESE 100%

Denominazione: IGT Lazio Rosso

Vigneti : Mediamente 70-80 ql./ha da vigneti allevati a Guyot con una densità di impianto di circa 3.500 ceppi/ha.

Vendemmia : Accurata scelta delle uve, leggermente appassite.

Vinificazione : Fermentazione per 15 giorni a temperature controllate di 30/32° C. Il prodotto viene svinato in due tempi, effettuando un ripasso sulle vinacce per diversi giorni. Dopo la svinatura il vino viene conservato in serbatoi d'acciaio, successivamente matura in legno per 12 mesi ed ulteriormente affinato in bottiglia.

Produzione : Limitata in quantità e riservata solo alle annate più favorevoli.

Durata : 6 anni e oltre se conservato in modo idoneo.

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto : Rosso rubino con riflessi granati.

Odore : Etereo , con sentori di vaniglia , intenso ed elegante.

Gusto : Secco , caldo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici :

Eccellente con gli arrostiti , carni alla griglia , selvaggina e formaggi .

Metodo di conservazione :

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (15°C) e non eccessivamente umido .

Temperatura e metodo di servizio :

Caraffare la bottiglia prima di servire .

<u>Dati analitici</u> :	Alcool	14,50	% vol.
	Acidità Tot.	5,70	gr/lt.
	Estratto secco	32	gr/lt.
	Zuccheri residui	2,5	gr/lt.