

CESANESE 2003 LAZIO IGT



Gradazione alcolica: 14,5% vol

Bottiglie prodotte: 4.000

Produttore: L'Olivella

Tel. 06.9425656

Via Colle Pisano, 5

00044 Frascati (Rm)

Prezzo: € 15,00

Nel bicchiere

Di colore rubino granato molto carico, al naso presenta un approccio decisamente scuro nei toni fruttati di prugna, mora, mirtillo e ribes, tutti anche in sciroppo, seguiti da sentori di ciliegia sotto spirito, carruba, chinotto, liquirizia, pepe nero, ginepro e note dolci di vaniglia, e ancora cioccolato e amaretto, il tutto rinfrescato da una elegante verve balsamica, con nuance di grafite e tostature. In bocca il vino è di grande morbidezza, caldo e dalla componente tannica importante, caratterizzato da un buon equilibrio e da una decisa struttura. Al retrolfatto, inizialmente fruttato, si percepiscono poi ricordi di liquirizia e cioccolato e i toni balsamici, per un insieme di buona persistenza.

Abbinamento e servizio

Accompagnatelo, servito a 18 °C, ad uno spezzatino di cinghiale al pepe nero e rosso, oppure con brasati di carni rosse.

Uvaggio

Cesanese 100%.

Note

Ottenuto da vigne di 25-30 anni di età che poggiano su terreni vulcanici, questo Cesanese è il frutto della vinificazione di uve raccolte tardivamente.

Dopo la pressatura il mosto fermenta con macerazione in tini di acciaio. Il vino così realizzato matura poi sempre in contenitori inox per 4 mesi e successivamente affina per 12 mesi in legno. Un ulteriore periodo di 6 mesi in bottiglia precede la vendita.

