

# IL FRANGENTE

Varietà autoctona più famosa del Lazio, il Cesanese dopo un lungo periodo di abbandono è stato reimpiantato e vinificato in diverse zone. Noi lo riteniamo una tra le più importanti espressioni varietali del territorio laziale, un vino con carattere, ben percettibile, mai noioso.

## UVAGGIO

Cesanese di Affile 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

## SUPERFICIE VITATA

Circa 2 Ha

## ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera bassa a cordone speronato

## DENSITÀ DEI CEPPI

4.000 viti per ettaro

## PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE

1,5 kg

## RESA DELL'UVA IN VINO

60%

## ANNO D'IMPIANTO

2006

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primi ottobre

## RACCOLTA

A mano in casse

## VINIFICAZIONE

Con diraspa-pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo

## FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in acciaio inox

## AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi con continui batonnage

## METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

## COLORE

Rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento

## AROMA

Le note floreali e fruttate sono chiare e evidenti, i sentori vanno dalla viola ai frutti di bosco

## SAPORE

La sua piacevolezza non nasconde una grande eleganza, dove acidità e tannino sono bilanciati ed integrati. I caratteri di freschezza possono evolvere e consentire l'invecchiamento

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo consigliamo abbinato a pietanze a base di carni rosse come "l'abbacchio arrosto", piatto della cucina romana. Perfetto in abbinamento con il "pecorino romano", vi sorprenderà!

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

