

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

