

CESANESE IGT LAZIO

Uve: Cesanese

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 4.000 per ettaro

Resa: 90ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Macerazione delle uve diraspate per 12-15 giorni con frequenti rimontaggi, fermentazione condotta a temperatura controllata, malolattica interamente svolta.

Maturazione: In contenitori di acciaio inox e legno ed in bottiglia.

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso di confettura di bacche nere con note speziate, pieno e morbido in bocca con note di prugna.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

