



## CESANESE IGT LAZIO LE PIANTATE

**Uve:** Cesanese

**Sistema di allevamento:** Controspalliera.

**Densità di ceppi:** 4.000 per ettaro.

**Resa:** 90 ql 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 intenso 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.