



CESANESE IGT LAZIO LE PIANTATE

Uve: Cesanese

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 4.000 per ettaro.

Resa: 90 q/l 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.