



ESSENZA DELLA TERRA

Rosso

CESANESE IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Cesanese di Affile

Grado Alcolico: 13%

Produzione: Le uve, vengono raccolte in leggera surmaturazione. Diraspatura, parziale pigiatura e macerazione a freddo per una notte a 8°C. Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 28°C. Nel rispetto del Cesanese, i rimontaggi e le follature sono molto brevi e poco frequentate, la macerazione si protrae per pochi giorni, cinque al massimo. Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in acciaio inox per alcuni mesi. Imbottigliamento nella primavera dell'anno successivo la vendemmia.

Aspetto: Limpido, profondo, sostenuto.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Si percepiscono i classici profumi varietali di violetta e piccoli frutti rossi e neri.

Cassis, ciliegia, mora, visciola e amarena. In secondo piano, un'elegante nota mentolata, balsamica.

Gusto: Elegante e raffinato, caratterizzato da grande morbidezza, tannini dolci e levigati. Nei primi mesi di vita si presenta molto fresco mentre con l'affinamento in bottiglia diventa maggiormente complesso e speziato.

Blend: 100% Cesanese di Affile

Alcohol Content: 13%

Production: The grapes are harvested when slightly overripe. Destemming, partial crushing, and cold maceration for one night at 8°C. Inoculation of selected yeasts and subsequent alcoholic fermentation at a temperature of 28°C. In accordance with Cesanese tradition, pump-overs and punch-downs are very short and infrequent, and maceration lasts for a few days, at most five. Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent aging in stainless steel for several months.

Appearance: Clear, deep, sustained.

Color: Intense ruby red.

Aroma: Classic varietal aromas of violet and small red and black fruits are perceived. Blackcurrant, cherry, blackberry, sour cherry, and wild cherry. In the background, an elegant mentholated, balsamic note.

Taste: Elegant and refined, characterized by great softness, sweet and smooth tannins, with bottle aging it becomes more complex and spicy.