

## **SCHEDA TECNICA**

### **Cesanese**

#### **VARIETÀ DELLE UVE**

Cesanese 100%

#### **GRAPES**

Cesanese 100%

#### **ETA' VIGNETO**

18anni

#### **VINEYARD AGE**

18 years

#### **ESPOSIZIONE**

sud

#### **EXPOSURE**

south

#### **TERRENO**

Argilloso medio impasto

#### **SOIL**

Clayey, medium texture

#### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

#### **TRAINING**

Guyot

#### **CEPPI PER ETTARO**

4mila

#### **PLANTS PER HECTARE**

4thousand

#### **PRODUZIONE AD ETTARO**

80q

Hectar production

80q

#### **TIPO DI VENDEMMIA**

Manuale

#### **HARVEST**

Manual

#### **AFFINAMENTO**

Tonneau da 500lt per 4/5mesi

#### **AGING**

500 lt tonneau for 4/5 months

#### **MALOLATTICA**

Svolta

#### **MALOLACTIS**

Yes

#### **TECNICA DI PRODUZIONE**

Le uve raccolte a mano a metà ottobre vengono pigiate e macerate per 2 settimane circa a temperatura di 26/28°C.

Segue un periodo di affinamento in tonneau da 500 lt. per 4/5 mesi per favorire la maturazione.

#### **VINIFICATION**

Manual harvesting of grapes in mid-October.

Maceration for 15 days at a temperature of

26/28 °C. Ageing for 4/5 months in 500

lt. tonneau.

#### **ESAME ORGANOLETTICO**

Vino di grande struttura "polposo". Morbido con note fini di viola e visciola. Colore importante e vivo se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

#### **TASTING NOTES**

Full body wine with a ruby red colour. So, with violet and sour cherry taste.

#### **GRADAZIONE**

13,5%

#### **ALCOHOL**

13,5%

#### **ABBINAMENTI**

Carne rossa, formaggi stagionati, salumi.

#### **PAIRING**

Red meat, aged cheese, salami.