



COLLE DE' CONTI



CESANESE

Il Cesanese Colle de' Conti rappresenta l'anima più autentica del Lazio: un vitigno storico che trova la sua migliore espressione sulle colline vulcaniche della provincia di Roma.

Eleganza, equilibrio e struttura si fondono in un rosso versatile, capace di raccontare la ricchezza e la tradizione del nostro territorio.



Nome del Vino: Cesanese

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Cesanese

Gradazione Alcolica: 13,5 % Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio centrale, su terreni vulcanici ricchi di minerali e ben drenati.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 200 e i 300 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Fruttato e speziato, con sentori di ciliegia, mora e leggere note di pepe nero.

Gusto: Morbido e avvolgente, con buona struttura, tannini equilibrati e finale persistente.

Vinificazione:

Diraspatura delicata e fermentazione a temperatura controllata (24-26°C) con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni.

Affinamento in acciaio inox e successiva maturazione in bottiglia.

Abbinamenti Consigliati:

Ideale con primi piatti al ragù, carni rosse, formaggi stagionati e piatti della tradizione romana come l'abbacchio.

Temperatura di Servizio:

16-18°C