

Cifero



CESANESE I.G.P. LAZIO

Rappresenta il più importante vitigno autoctono del Lazio. Vitigno da sempre coltivato nel Lazio, abbandonato negli anni sessanta, sostituito da varietà non autoctone a bacca rossa. Oggi sta avendo una nuova rinascita grazie alle sue distintive caratteristiche organolettiche apprezzate da un consumatore sempre più attento.

SPECIFICHE

Uvaggio: Cesanese d'Affile 100%

Zona di produzione: Colonna (Rm)

Superficie vitata: circa 15.000 mq

Altitudine del vigneto: circa 350 m s.l.m.

Tipologia di terreno: origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 5.435 viti per ettaro

Produzioni per ceppo di vite: 1,5 kg

Resa dell'uva in vino: 65%

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Raccolta uva: a mano in cassette

Vinificazione: diraspa-pigiatura e subito nei tini di fermentazione

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con continui rimontaggi

Fermentazione malolattica: svolta

Metodo di rifinitura: batonnage in acciaio sulle proprie fecce fini, poi in bottiglia prima della messa in commercio

Colore: intenso rosso rubino che, con l'invecchiamento, tende al granato

Aroma: predominano le note floreali che ricordano le viole, richiami a note fruttate che ci riconducono ai frutti di sottobosco

Sapore: acidità e tannicità lo caratterizzano per la sua freschezza ma, talmente ben integrati e bilanciati, da renderlo estremamente elegante

Abbinamento gastronomico: per il suo profondo legame con il territorio proponiamo l'abbinamento con piatti della cucina popolare romana quali, una bella "amatriciana" e abbacchio allo "scottadito"

Temperatura di servizio: 14/16°C

www.cantinacifero.it
info@cantinacifero.it
+39 366.5439392

CANTINA

Via Colle Pallavicini, 74
00039 Zagarolo | RM