

Cifero

CESANESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO

VINO

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.

SCHEDA TECNICA

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

COLORE: intenso rosso rubino che, con l’invecchiamento, tende al granato

AROMA: predominano le note floreali che ricordano le viole, richiamate da 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



Cifero

CESANESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO



WINE

It represents the most important native vine of Lazio. Vine that has always been cultivated in Lazio, abandoned in the sixties, replaced by non-native red berried varieties. Today it is having a new renaissance thanks to its distinctive organoleptic characteristics appreciated by an increasingly consumer.

DATA SHEET

VARIETY OF VINE: Cesanese d’Affile 100%

LOCATION: Colonna (Rome)

VINEYARD AREA: 1,5 hectare

ALTITUDE: 350 m a.s.l.

TYPE OF SOIL: volcanic soil and rich in minerals

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINE DENSITY: 5.435 vines per hectare

YIELD PER HECTARE: 1,5 kg

YIELD OF GRAPES INTO WINE: 65%

HARVEST: end of September

HARVESTING: manual harvesting

VINIFICATION: the grapes are destemmed and pressed then into fermentation vats

FERMENTATION: controlled temperature in stainless steel tanks with frequent remontages

MALOLACTIC FERMENTATION: made

FINISHING: batonnage in stainless steel on fine lees, then in the bottle before being released

ALCOHOL: 14%

COLOUR: intense ruby red with gamet shades

AROMA: floral and fruity notes reminding violets and berries

TASTE: harmonic and persistent with a refined acidity and a balanced tannin

FOOD MATCHING: it goes beautifully with roman dishes like “amatriciana” and “abbacchio alla scottadito”

SERVING TEMPERATURE: 14/16°C