

Lu Vagù

[il chicco]

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

cesanese

UVAGGIO: Cesanese comune 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Genazzano.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA PER ETTARO: 10.000-13.000 kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: manifesta chiare note di frutti di bosco con leggera espressione erbacea.

SAPORE: morbido, rispecchia le note fruttate olfattive, giustamente tannico e di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carne, agnello alla cacciatora, fegatelli di maiale alla griglia, trippa in umido, pollame e coniglio arrosto, salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.


SantaPollaria