

NUNC

CESANESE DEL PIGLIO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
SUPERIORE

UVAGGIO: Cesanese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR)

ALTITUDINE: 300-500 MT s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-Vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: tendone e spalliera con potatura a cordone speronato.

RESA ETTARO: 5.000-6.000 Kg.
per ettaro

VINIFICAZIONE: selezione dei grappoli migliori tramite cernita manuale, seguita da diraspatura ad acini interi, macerazione

prefermentativa a freddo e lenta fermentazione a caldo sulle vinacce.

AFFINAMENTO: fermentazione in acciaio, affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi e riposo in bottiglia per altri 6 mesi.



GRADO ALCOLICO: 14,5 %VOL

COLORE: rosso rubino
con unghia granata.

PROFUMO: al naso è elegante, intenso con note di frutta rossa sotto spirito che lasciano spazio a note speziate, boisè che riportano al chiodo di garofano, al pepe, al sottobosco.

SAPORE: avvolgente, caldo, morbido, equilibrato e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: preparazioni a base di carni brasate, formaggi stagionati o semplicemente da solo, da meditazione dinanzi al focolare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C



federici