

SAPIENS

CESANESE DEL PIGLIO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni - Paliano.

ALTITUDINE: 450 m. s.l.m.

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

TERRENO: argilloso.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
impianti a spalliera

(cordone speronato).

RESA ETTARO: 7.000-8.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura,
fermentazione con macerazione
delle bucce.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



BIOLOGICO

COLORE: rosso intenso tendente
al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: esprime note floreali
e di frutti di bosco.

SAPORE: morbido, lievemente
amarognolo con buon corpo,
caldo ed avvolgente, giustamente
tannico, con chiusura armonica
e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale con salumi stagionati, primi
ai sughi di carne, carne di manzo
e di pecora, agnello alla cacciatora
ed in generale con tutti i piatti
della cucina tradizionale romana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



federici