

SURSUM CORDA

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

CESANESE

PASSITO

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni.

ALTITUDINE: 400 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: 5.000-6.000 Kg.

EPOCA DI RACCOLTA: a

maturazione raggiunta, si provvede a recidere i tralci fruttiferi e dopo 20-30 giorni, ad appassimento naturale del grappolo, si procede alla raccolta, vendemmia tardiva di fine ottobre/prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE: leggera pigiatura e seguente soffice pressatura, lunga fermentazione a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso.

PROFUMO: piacevoli note balsamiche di eucalipto, fruttato di ribes e mora.

SAPORE: dopo il gradevole sentore dolce, si riflettono le note olfattive.

Calore avvolgente con ritorni aromatici, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca e dolci tipici regionali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Ballon.**

FORMATO: 500 ml.



federici