



Villa Simone

CESANESE

LAZIO IGP



Varietà autoctona largamente diffusa nella viticoltura laziale. Storicamente trova la sua massima espansione tra le provincie di Roma e Frosinone, divenendo protagonista di molte DOC e della prima DOCG riconosciuta a livello regionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore rosso rubino con vene granate. I profumi sono intensi ed eleganti che ricordano confetture di prugne e amarene, spezie nere e tabacco. In bocca è morbido, strutturato con un tannino presente ma elegante.

Ideale su carni rosse, grigliate e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata 16°/18°.

Autoctonomous variety widespread in Lazio's viticulture. Historically, its maximum expansion is found between the provinces of Rome and Frosinone, becoming protagonist of many DOCs and of the first DOCG recognized on a regional level.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

Red ruby color with garnet veins. The fragrances are elegant and intense and they remind of plums jam, black cherries, black spices and tobacco. It is mellow in mouth, structured on average and with a present but elegant tannin.

This wine is perfect if matched with grilled red meats, roasted lamb, roasted pork and with average aging cheeses.

Recommended serving temperature is 16°/18°C.

**AZIENDA AGRICOLA
VILLA SIMONE**

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it