

Verifica le disposizioni del tuo comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
BOTTIGLIA - GL71 - Raccolta vetro
TAPPO - FOR51 - Raccolta differenziata dedicata
CAPSULA - C/ALU90 - Raccolta alluminio

CESANESE DEL PIGLIO DOCG

IL VIGNETO

Situato ad Anagni su terreni vulcanici con alta percentuale di argilla, il sesto d'impianto è di 4500 piante ettaro coltivato a cordone speronato.

LE VARIETÀ

Cesanese di Affile e Cesanese Comune, la produzione per ceppo è al massimo di 1,5 chili.

LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE

Dalla metà di ottobre in poi, con raccolta a mano in piccole cassette.

Le uve intere vengono sottoposte a diraspatura. Il pigiato viene immediatamente refrigerato per mantenerne integre le qualità organolettiche ed il colore.

La macerazione, a temperatura controllata di 25°C, dura circa dieci giorni a cui segue la fermentazione malolattica e successivo affinamento in acciaio per 5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Vino rosso rubino con riflessi violacei. I profumi intensi ed eleganti ricordano: prugna, amarene e piccoli frutti neri. In bocca è morbido, mediamente strutturato con un tannino presente ma elegante.

Ideale su carni rosse grigliate, abbacchio e maiale anche stufati, nonché formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata 16°/18°.



Villa Simone

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

THE VINEYARD

It is situated in Anagni on volcanic grounds with high clay percentage, it is composed of 4500 grapevines per hectare and cultivated with spurred cordon technique.

THE VARIETY

Affile Cesanese and Common Cesanese. The production per log is of 1.5 kg. at maximum. The grape harvest it's done starting in the first half of October and doing it by hand using small boxes.

THE GRAPE HARVEST AND WINEMAKING

From the second half of October, the grapes are picked by hand and placed in small boxes. The intact grapes are removed from their stalks. The pressed production is refrigerated to keep unaltered the organoleptic characteristics and the color. The maceration, at controlled temperature of 25°C degrees, lasts roughly 10 days and is followed by malolactic fermentation and subsequent aging in steel for 5 months.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

It is a ruby red wine with purple shades. The fragrances are elegant and intense and they remind of plums, black cherries and small black fruits. In mouth is mellow, structured on average and with a present but elegant tannin. This wine is perfect if matched with grilled red meats, lamb and pork both steamed and roasted and with average aging cheeses. Recommended serving temperature is 16°/18°C.