

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 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.

### LA VENDEMMIA

Dalla metà di ottobre in poi, raccolto manualmente in piccole cassette.

### LA VINIFICAZIONE

La macerazione a temperatura controllata di 25° dura circa una settimana in contemporanea con la fermentazione alcolica. Segue fermentazione malolattica e successivo affinamento in acciaio e legno di varia natura e provenienza.

### 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°.



*Autoctonous 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 GRAPE HARVEST

*It's done starting in the first half of October by hand using small boxes.*

### THE WINEMAKING

*The maceration at controlled temperature of 25°C degrees lasts for a week simultaneously to the alcoholic fermentation. It is followed by malolactic fermentation and subsequent aging in steel and wood of various kinds and provenance.*

### 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.*



*Villa Simone*

AZIENDA AGRICOLA **VILLA SIMONE**

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

[www.villasimone.it](http://www.villasimone.it)