

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo comune

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto

BOTTIGLIA GL71 Vetro-raccolta differenziata

TAPPO FOR51 Sughero-raccolta differenziata dedicata

CAPSULA C/ALU90 Alluminio e metallo-raccolta differenziata

CESANEO 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°.



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

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.