



SPUMANTE ROSÉ- BRUT

CESANESE I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

I grappoli, raccolti a mano, sono immediatamente sottoposti ad un processo di criomacerazione e la presa di spuma viene effettuata a temperatura costante per lungo tempo, restituendo un vino dal *perlage* fine e persistente. Colore rosato e trasparente. Profumi varietali tipici del vitigno Cesanese. Ottimo per l'aperitivo, si accompagna egregiamente a involtini di bresaola e ricotta, croissant di gambero e semi di papaverone, rigatoni all'amatriciana, secondi di pesce e di carne bianca, come pollo con i peperoni e involtini di vitello.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 310 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 35 anni

Superficie del vigneto: 3 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: in bianco con criomacerazione

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Metodo: Martinotti

Affinamento: in acciaio sui lieviti per 12 mesi



> MENÙ