



VIGNETI

452 m. s.l.m.

CESANESE DEL PIGLIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVAGGIO *Cesane di Affle 100%*

ZONA DI PRODUZIONE *Comune di Piglio*

ALTITUDINE DEL VIGNETO *450 metri s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO *controspalliera a Guyot*

DENSITÀ DEI CEPPI *4.000 per ettaro*

PRODUZIONE PER CEPPO *2 kg*

RESA IN VINO *60%*

ANNO D'IMPIANTO *2011*

EPOCA DI VENDEMMIA *prima decade di ottobre*

TIPO DI RACCOLTA *a mano*

VINIFICAZIONE *con pigiatura soffice, e macerazione*

pre-fermentativa delle uve. Fermentazione alcolica/Macerazione

in acciaio a temperatura controllata, continui delestage e

rimontaggi giornalieri

FERMENTAZIONE MALOLATTICA *svolta in acciaio*

METODO DI RIFINITURA *acciaio e bottiglia*

COLORE *rosso rubino molto compatto con riflessi violacei*

AROMA *ricco di note che ricordano la frutta a bacca rossa*

ben integrati ai sentori speziati

SAPORE *prevale una bella ed elegante trama tannica*

mai troppo austera

ABBINAMENTO GASTRONOMICO CONSIGLIATO CON *carne*

alla griglia, arrosti e formaggi mediamente stagionati

Azienda Vitivinicola PETRUCCA e VELA

Loc. Coce - 03010 Piglio (FR)

Tel. +39 0775 501032

www.cesane.it - info@cesane.it