



ACQUISTATO IL .....

"L'ultimo Baluardo" Cesanese Nero Lazio IGP 2022

2022

## Corpo ricco e persistente



### La Vigna

**Terreno** ghiaioso e argilloso

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** Cesanese Nero 100%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 8 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** La vendemmia avviene a fine ottobre, il vino è sottoposto ad una lunga macerazione sulle bucce, successivamente viene affinato in botti grandi da 20 hl per 12 mesi e poi imbottigliato.

**Sensazioni** Vino luminoso e minerale, dalle note di liquirizia e frutti rossi, che con l'età tende a perdere colore e arricchirsi di aromi di sandalo e spezie.

Nasce dalle colline di Castelfranco, nel cuore del Lazio. L'Ultimo Baluardo, Cesanese Nero Lazio IGP di Cantina Le Macchie rappresenta un vero e proprio ritrovato enologico. Un vino che sfida il tempo e racconta il suo legame profondo con il territorio. Castelfranco, tra il Monte Terminillo e la Conca Reatina, offre un terroir unico per la coltivazione del Cesenese Nero. Qui i terreni sono di antica origine vulcanica, ricchi di minerali, ideali per la maturazione di uve ricche di aromi e struttura. Del Cesenese Nero, un tempo vitigno diffuso in tutto il Lazio, si erano quasi perse le tracce. Cantina Le Macchie, con tenacia e passione, ha deciso di recuperarlo e valorizzarlo, dando vita a questo interessante vino. L'Ultimo Baluardo nasce da una vinificazione attenta e meticolosa. Le uve, raccolte a fine ottobre, subiscono una lunga macerazione sulle bucce per estrarre il massimo di colore e aromi. Segue la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri per 12 mesi. Un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi completa il processo di maturazione, donando al vino eleganza e complessità. Note di liquirizia, frutti rossi maturi, come mora e ribes nero, si intrecciano a sentori di spezie dolci, pepe nero e tabacco. In bocca conquista con la sua struttura decisa e il suo carattere fermo. Tannini eleganti e ben integrati sorreggono un corpo ricco e persistente, regalando un sorso lungo e appagante. Si esalta in abbinamento a piatti di carne rossa saporiti, come arrosti di agnello, tagliate di manzo e bistecche alla fiorentina. Ottimo anche con formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821