ACQUISTATO IL .....

"Sapiens" Cesanese del Piglio DOCG 2024 2024



Il buon Cesanese, biologico e corposo

Una piccola chicca del centro Italia. Un vino Docg prodotto solo in Lazio con uve di Cesanese, autoctono regionale. Un vino molto amato dai locali che ha avuto, in passato, ingiustamente, qualche difficoltà a farsi apprezzare anche al di fuori dei confini della regione. Ma con il tempo, il miglioramento dei produttori e, soprattutto, grazie alla maggiore propensione degli appassionati ad andare a cercare le vere particolarità, oggi sta finalmente diventando un prodotto giustamente diffuso. Il Sapiens di Federici è un Cesanese del Piglio Docg Biologico, ottenuto da una lavorazione attenta e termocondizionata e con una lunga macerazione delle bucce per permettere la piena estrazione del colore. Nel bicchiere risulta dunque di un bel rosso rubino intenso e brillante. Al naso è immediato e pulito. Ha una netta predominanza di note floreali, tra cui la viola è particolarmente riconoscibile, e di frutta rossa succosa e matura. Sul finale si distinguono poi richiami di liquirizia e lievi note balsamiche. In bocca rivela una buona potenza. E' corposo e ricco. I tannini sono ben evidenti, anche se maturi, e contribuiscono a rendere il vino perfetto compagno di belle cene a base di carne.

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Nord-est 500mt slm
Allevamento	Pergola e spalliera a cordone speronato
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Cesanese del Piglio DOCG
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18° C
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Arrosti di carne
Vinificazione	Termovinificato con prolungata macerazione sulle bucce, segue affinamento di 8 mesi in vetro.
Sensazioni	Al naso esprime note di frutta rossa sciroppata e sotto bosco, in bocca è caldo, avvolgente con grande persistenza

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