



ACQUISTATO IL

Cesanese '>' 2021

2021

Cesanese in purezza per un rosso che conquista



Svinando

Lontano è il tempo in cui bastava nominare il Cesanese durante una conversazione tra amici per notare lo sguardo interrogativo sui loro volti. Il Cesanese è un vitigno autoctono dei Castelli romani. Un vero fuoriclasse nel suo genere. Un vino che per anni è stato relegato solo a poche osterie e fraschette della zona, lontano dai circuiti che contano. Oggi, invece, grazie anche all'impegno di aziende moderne come L'Olivella, la cerchia di appassionati di questo vitigno si è allargata notevolmente. La qualità non manca. La versione proposta qui dall'azienda di Frascati è frutto di una vendemmia, manuale, seguita da un leggero appassimento. Questo conferisce una maggiore complessità al vino e lo rende se possibile ancora più piacevole. E' inoltre prevista una parte di affinamento in barrique a cui segue un periodo di riposo in cantina. Il risultato è un vino di buon corpo e di grande piacevolezza. Il vino giusto per stupire gli amici con un'etichetta bella e insolita.

Un pugliese, Umberto Notarnicola, e un piemontese, Bruno Violo. Entrambe innamorati della campagna laziale. Potrebbe sembrare il classico inizio di una barzelletta. Mentre invece è la bella storia dell'azienda agricola l'Olivella, situata nel cuore dei Castelli Romani, tra Frascati e Monte Porzio. Un'azienda dinamica e giovane fondata nel 1986 e da sempre impegnata nella valorizzazione dei buoni vini del territorio, frutto di una tradizione antica e di un suolo di origine vulcanica che conferisce al vino caratteristiche uniche. Poche bottiglie, un'immagine curata. Gli ingredienti per una storia di successo non mancano e i tanti riconoscimenti internazionali già ricevuti dai vini dell'azienda in questi anni sono la migliore conferma che la strada intrapresa è quella giusta.

La Vigna

Terreno Vulcanico colata lavica basalto

Esposizione Sud-Est. 250 s.l.m.

Allevamento Potatura guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lazio

Uve Cesanese 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro i 3 anni

Abbinamento Piatti tipici tradizione romana

Vinificazione vendemmia manuale, leggero appassimento, maturazione acciaio 4 mesi, 12 mesi Barrique, affinamento in bottiglia 6

Sensazioni Senti di vaniglia, intenso ed elegante. Buon corpo, caldo ed equilibrato.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821