ACQUISTATO IL .....

"Terre di Breccia" Cesanese Lazio IGT 2022 2022



Anima autentica di un vitigno storico

Se c'è un vitigno che racconta il Lazio più di ogni altro, questo è il Cesanese. Forse non tutti sanno che le sue radici affondano in un passato così antico da risalire persino a prima dell'Impero Romano. Ne abbiamo qui un bel esempio: Terre di Breccia. Un nome non casuale, ma un tributo diretto al suo luogo di origine. I vigneti, infatti, si estendono su una collina speciale, caratterizzata da un suolo ricco di ciottoli e argilla, che qui viene chiamato "breccia". È proprio questo terreno, unito al clima mite e alla vicinanza del mare, a dare al vino una mineralità e una struttura particolari. Lo propone l'azienda Castello di Torre in Pietra, da Cesanese in purezza. Le uve, selezionate e raccolte a mano nel momento di massima maturazione, vengono vinificate in modo da esaltarne la tipicità. Una lunga macerazione sulle bucce di circa 15-20 giorni permette di estrarre al meglio profumi e colore, mentre l'affinamento per 15 mesi in piccole vasche di cemento lo ammorbidisce e lo prepara per la bottiglia.Un processo lento, paziente, che permette al vino di trovare il suo equilibrio in modo del tutto naturale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato, brillante e intenso. Al naso è invitante e pulito: mora, lampone e marasca si alternano a una delicata sfumatura floreale di rosa. In bocca è morbido e avvolgente. I tannini sono setosi e per niente invadenti, e la struttura è solida ma elegante, ben bilanciata da una vivace freschezza. Il finale è pulito, con un ritorno di frutti rossi e una piacevole nota di ciliegia sotto spirito che rende ogni sorso un piacere. Versatile a tavola, si sposa bene con una grande varietà di piatti. La sua struttura lo rende perfetto per abbinamenti con la carne, come un ragù o delle lasagne al forno, dove la sua acidità e i tannini puliscono il palato. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura.

La storia della Cantina Castello di Torre in Pietra risale al XVI secolo, quando la tenuta apparteneva alla famiglia Peretti di Papa Sisto V. La storica cantina è scavata nel tufo, un vero e proprio capolavoro di ingegneria naturale, luogo ideale per la produzione e la conservazione del vino. Un ambiente fresco, stabile e perfettamente isolato, dove il vino ha potuto evolvere per secoli, custodendo i segreti di un'arte preziosa. La sua storia recente dell'azienda inizia invece nel 1926, con l'acquisizione da parte del Senatore Luigi Albertini, ex direttore del Corriere della Sera. Costretto a lasciare il suo incarico a causa dei contrasti con il fascismo, Albertini dedicò le sue energie a trasformare la tenuta in un'azienda agricola modello. Fu lui, insieme ai suoi eredi, a dare nuovo impulso all'attività vitivinicola, ampliando la cantina e impiantando nuovi vigneti. Oggi i nipoti e pronipoti portano avanti l'eredità di famiglia, unendo la tradizione agli impianti più moderni. L'azienda è passata all'agricoltura biologica fin dai primi anni 2000 ed è oggi ufficialmente certificata. L'obiettivo è produrre un vino che sia l'espressione più autentica e genuina del territorio, senza ricorrere a pesticidi, diserbanti o additivi chimici, e limitando al minimo l'uso di anidride solforosa.

La Vigna

Terreno	terreni calcareo argillosi
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	cesanese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve a piena maturità e fermentazione in vasche di acciaio con macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata. Affinamento in piccole vasche di cemento, per 15 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni.
Sensazioni	Ha una veste rosso granato tipica del Cesanese con una bella luminosità. Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da un bouquet floreale delicato di rosa. In bocca entra morbido e avvolgente con un tannino setoso e non invadente. La struttura accompagna con equilibrio il sorso ad un finale pulito e dai richiami fruttati di ciliegia sotto spirito.

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