ACQUISTATO IL .....

"Argeo" Cesanese Lazio IGT 2024 2024



Autoctono, simbolo del Lazio

Un'uva che "fa le scarpe" ai grandi rossi del Nord per la sua capacità di raccontare il territorio. E' il Cesanese che Cincinnato utilizza in purezza per il suo Argeo, anima ribelle e verace del Lazio. Siamo a Cori, un borgo che sembra scolpito nella roccia vulcanica dei Monti Lepini. Qui il terreno non è solo terra, ma un miscuglio fertile di argilla e ceneri antiche che trasmettono alle vigne una forza minerale fuori dal comune. La cantina Cincinnato, che porta il nome del celebre console romano diventato simbolo di umiltà e dedizione all'agricoltura, ha scelto di scommettere sul Cesanese quando molti lo consideravano un vitigno troppo difficile. Spesso descritto come il "Pinot Nero del Sud" per la sua sensibilità al terroir, in questa versione in purezza mostra il suo lato più amichevole. Non cerca di stupire con effetti speciali o muscoli eccessivi, ma punta dritto al cuore con una beva scorrevole che lo rende unico nel panorama dei rossi italiani. Le uve vengono raccolte al perfetto grado di maturazione e subito portate in cantina per una pressatura soffice. La fermentazione avviene a contatto con le bucce per circa otto giorni a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, che serve a rendere il vino più rotondo e morbido, l'Argeo affina per un intero anno esclusivamente in vasche d'acciaio. Questa scelta è fondamentale per mantenere intatta la fragranza del frutto, evitando che il legno copra le sfumature vulcaniche del terreno. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino vivace, arricchito da riflessi violacei che ne tradiscono la giovinezza. Al naso è intenso e molto piacevole, con una sfilata di frutti rossi croccanti: spiccano la prugna e la ciliegia marasca, seguite da una nota originale di melograno che regala freschezza. In bocca è una carezza. Il sapore è delicato, armonico e ben bilanciato, con una chiusura pulita che invita immediatamente a un altro sorso. È un vino che non stanca mai, capace di mettere d'accordo proprio tutti a tavola. A tavola è il classico vino "tuttofare" che vi toglie d'impaccio in mille occasioni. Funziona bene con piatti ricchi e saporiti della tradizione laziale, come un'amatriciana o una coda alla vaccinara. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura o con un tagliere di salumi locali.

Fondata nel 1947, Cincinnato è una cooperativa vitivinicola situata sulle pendici di Cori, un antico borgo nel Lazio. Con oltre sette decenni di esperienza, l'azienda rappresenta oggi una realtà di spicco nel panorama enologico regionale, distinguendosi per l'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio locale. Oggi la cooperativa riunisce 105 soci, per lo più famiglie della comunità rurale di Cori, che coltivano complessivamente 550 ettari di vigneti e oliveti. Questa struttura cooperativa ha permesso di preservare tradizioni secolari e di promuovere una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Uno degli aspetti più rilevanti di Cincinnato è il recupero e la valorizzazione di vitigni autoctoni come il Nero Buono e il Bellone. Complice il particolare territorio di Cori che offre una varietà di suoli che vanno dal vulcanico, all'argilloso fino al sabbioso.

La Vigna

Terreno	Terreni vulcanico arigiloso
Esposizione Allevamento	filare
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	Uva perfettamente matura, pressatura soffice e diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24° C, fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio per un anno.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: Intenso, dai sentori di frutta rossa: prugna, ciliegia e melograno. Sapore: Delicato e armonico

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