ACQUISTATO IL ....

"WWWINE" Cesanese Lazio IGT 2025 2025



La Vigna

Terreno terreno argilloso

Esposizione

Allevamento impianti a spalliera (cordone speronato)

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lazio

Uve cesanese del lazio 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi avviate alla fermentazione con macerazione sulle bucce. Il vino completa il suo percorso con un affinamento di circa 3 mesi in acciaio, così da preservare la freschezza e l'espressione fruttata del Cesanese.

Sensazioni Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso emergono nitide note di frutti di bosco, accompagnate da una delicata sfumatura erbacea. Al palato è morbido, fruttato e di buon corpo, con una trama tannica equilibrata e piacevole.

Giovane e fragrante

Oggi ci troviamo ad Anagni, nota in tutto il mondo come la città dei Papi. Qui il Cesanese è da secoli il sovrano incontrastato dei vigneti locali e l'Azienda Agricola Federici lo interpreta con una veste fresca e dinamica, dando vita a un rosso giovane e di grande piacevolezza. Ci troviamo nel cuore della Ciociaria, un territorio collinare baciato da un microclima ideale. I terreni di Anagni godono di una ricca matrice argillosa e minerale, perfetta per la vite. La storia del luogo è legata a doppio filo al vino. Si racconta infatti che persino Papa Bonifacio VIII amasse ritemprarsi con il rosso di queste colline durante le sue soste estive ad Anagni. Il Cesanese del Lazio, varietà autoctona a bacca nera, si distingue per la buccia ricca di pigmenti e per un profilo aromatico decisamente fruttato. Coltivato nei vigneti aziendali, il Cesanese regala una naturale morbidezza. In cantina il processo produttivo punta tutto sulla valorizzazione del frutto primario. Le uve vendemmiate vengono subito diraspate e pigiate in modo delicato. Segue la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per estrarre profumi e colore. Successivamente il vino affina per circa 3 mesi in serbatoi di acciaio inox. Nel calice si presenta di un colore rosso intenso, arricchito da vivaci riflessi violacei. Al naso emergono nitide note di frutti di bosco come la mora, il mirtillo e il lampone. Sul finale compare una delicata sfumatura erbacea che dona grande equilibrio. In bocca si rivela morbido, fruttato e di buon corpo. Rosso di pronta beva, a tavola è perfetto per un aperitivo saporito con un tagliere di salumi e formaggi. Perfetto anche con i primi piatti romani come la pasta all'amatriciana o la gricia. Da provare con secondi di carne bianca alla griglia o con le polpette al sugo.

"Sulle bottiglie mettiamo il nostro nome di famiglia, e vogliamo che tutto venga svolto a nostra immagine e somiglianza". Potrebbe essere questo lo slogan dell'azienda Federici di Zagarolo, in provincia di Roma. Nata nel 1960 per mano del nonno degli attuali proprietari, Antonio Federici. Era un'azienda figlia del boom dell'Italia, della dolce vita e di quella sottile spensieratezza che probabilmente oggi ci sogniamo. Il 2001 segna la svolta. E' il momento in cui si decide che, per produrre con la giusta qualità, bisogna iniziare anche a coltivare le proprie uve e gestire direttamente le proprie vigne. Lo si fa partendo dai vitigni tipici del territorio come il Trebbiano, la Malvasia del Lazio, la Malvasia di Candia e il Grechetto, con Montepulciano e Sangiovese, a cui vengono affiancati vitigni internazionali come il Merlot, il Syrah, e il Cabernet Sauvignon. Il risultato è raggiunto. I vini di Federici rappresentano il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco di novità necessario a rinnovarsi. Oggi i vigneti, in parte aziendali e in parte di storici conferitori legati all'azienda Federici da accordi di lungo termine, vengono lavorati secondo le linee guida stabilite da Franco Bernabei, che coordina il team di agronomi ed enologi, supervisionando l'andamento dei lavori. Così nascono i vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali.

© 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