ACQUISTATO IL .....

Cesanese '>' 2019



Cesanese in purezza per un rosso che conquista

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 nei 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	Rosso Fermo Secco IGT
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	Sentori di vaniglia, intenso ed elegante. Buon corpo, caldo ed equilibrato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821