

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA

FLO' - CESANESE I.G.P. LAZIO

Il cesanese è un vitigno di antichissime e misteriose origini che veniva allevato, nelle campagne romane, già nell'VIII secolo a.C. Viene da sempre considerata una varietà "generosa", per questo motivo i nostri viticoltori la coltivano riservandogli dedizione e rispetto. Per gli antichi, il vino di Cesanese, era un compagno ideale per ricorrenze conviviali e per i brindisi propiziatori, noi lo vogliamo far conoscere per le sue note fruttate e per l'estrema piacevolezza di beva.



UVAGGIO	— Cesanese di Affile 100%
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 1,0 Ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 180 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, tessitura compatta ed argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— contropalliera bassa a cordone speronato bilaterale
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.200 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE	— 2 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 70%
ANNO D'IMPIANTO	— 2019
EPOCA DI VENDEMMIA	— fine settembre
RACCOLTA	— a mano in casse
VINIFICAZIONE	— con diraspa-pigiatura soffice, breve macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio inox
/ MACERAZIONE	
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
AFFINAMENTO	— in botti di acciaio inox per almeno 6 mesi.
METODO DI RIFINITURA	— in bottiglia prima della messa in commercio
COLORE	— rosso rubino molto intenso
AROMA	— intense note di frutti selvatici a bacca rossa, con sentori che ricordano un bouquet fiorito di viole e iris bianco
SAPORE	— struttura gradevole ed elegante, i toni tannici giovani ma ben levigati e succosi
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— con secondi piatti tipici della cucina romana come le polpette di carne bianche, i saltinbocca alla Romana o le scaloppine al limone.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 16/18°C

Società Agricola Imperatori s.r.l. Via San Marco 1 - 00044 Frascati (RM)

P.IVA/CF11086411003 – info@cantinaimperatori.it

www.cantinaimperatori.it