



# CANTINAMENA

“Ῥαυεντία ἀνίμου οὐκ ἔσται διουσίαρ ἡβερ”

## ARCANA

Uva raccolta a mano  
Bacca rossa  
IGP Lazio  
Composto da: Cesanese 100%  
Progetto Aziendale: Affinamento in botti di rovere francese da 20hl

### **SCHEDA TECNICA:**

Diraspato e Pigiato.  
Fermentazione a cappello sommerso a temperatura di 25° controllata.  
Subisce alcuni Delestage durante la fermentazione alcolica.  
Svinato, svolge la fermentazione malolattica in acciaio per 1 anno  
(in attesa di affinamento in legno).  
Imbottigliato ad inizio estate successiva alla vendemmia.

### **SCHEDA SENSORIALE**

Rosso Amaranto, riflessi violacei.  
Al naso spicca profumi di amarena acida, con meno intense sensazioni di ribes maturo.  
Alla bocca di facile beva, fresco e rotondo.  
Mescola trama tannica alla sua acidità che ricorda sentori di yogurt e alla dolcezza etilica.  
Schiutto nel retrogusto dove chiude lungo e con nota leggera di mandorla amara.

