



CANTINAMENA

"Πασιεντία ανιμι οσουλταρ δινιτιαρ ηαβετ"



ARCANA

"segreto, intimo, nel cuore della vigna abbiamo trovato il Cesanese, il vitigno autoctono più antico del vigneto che coltiviamo e conserviamo con amore in ricordo di nostro padre"

IGP LAZIO ROSSO



Varietà

Cesanese d'Affile

Tipologia di terreno

Vulcanico, profondo, caratterizzato da presenza di pozzolana fine, con buona dotazione organica

Vinificazione

Diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, non superiore ai 25°C. Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica svolta in acciaio

Affinamento

In acciaio, sulle fecce fini, per 4 mesi ed in bottiglia almeno 3 mesi

Note organolettiche

Vista: rosso rubino con riflessi porpora

Olfatto: intenso e netto di frutta scura, arricchito da piacevoli note speziate

Gusto: pieno ed avvolgente, fresco con una piacevole tensione ed una trama tannica molto fine