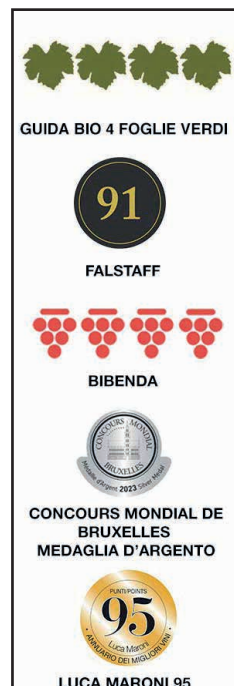




ROMA



UVE E AFFINAMENTO

Cesanese d'Affile e Montepulciano.

In acciaio, sulle fecce fini per 6 mesi ed in bottiglia per almeno 3 mesi

CHI SIAMO:

L'Azienda, acquistata nel 2004, si trova a Lanuvio, nella frazione di Campoleone, ultima propaggine dei Castelli Romani in direzione dell'Agro Pontino e della vicina costa tirrenica. Situata a circa 30 km da Roma, e a poco meno dal mare, la tenuta è in una zona di grande importanza storica, antecedente la fondazione di Roma.

La Tenuta, in corpo unico, si estende su circa 18 ettari posti a quasi 250 metri slm totalmente dedicati alla coltivazione biologica della vite, tranne un piccolo uliveto. Il suolo su cui prospera il vigneto è di origine vulcanica, molto fertile e ricco di minerali. La corretta esposizione e la ventilazione continua, che arriva senza alcun ostacolo dal vicino Mar Tirreno, rendono il microclima decisamente adatto alla produzione di vini di qualità.

Oltre ai vitigni bianchi e rossi tradizionali per l'areale laziale – Malvasia Puntinata, Cesanese di Affile, Trebbiano toscano, Montepulciano e Sangiovese – si è scelto di sperimentare anche alcuni vitigni internazionali – Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon blanc e Petit Manseng – e un bianco di grande versatilità e simbolo dell'ingegno come l'Incrocio Manzoni.

VIGNETO E CANTINA

La raccolta delle uve avviene manualmente, la presenza del centro di vinificazione nell'azienda, che è a corpo unico, permette di ridurre al minimo i tempi tra il taglio del grappolo e il suo arrivo in cantina, evitando qualsiasi processo di degradazione delle uve nel trasporto.

In cantina si procede a pressature soffici, lavorazioni attente secondo la tradizione, pur usufruendo di moderne tecniche enologiche con il controllo delle temperature di fermentazione e affinamento, così da ottenere vini capaci di rispettare al meglio territorio e uve di provenienza.

Si usa il tappo NOMACORC ecosostenibile, caratterizzato da prestazioni di livello superiore e da un controllo uniforme dell'ossigeno al fine di ridurre l'impatto ambientale prevenendo il deterioramento del prodotto e gli scarti dovuti ai difetti del vino. È completamente riciclabile e ricavato da biopolimeri rinnovabili a base vegetale estratti dalla canna da zucchero.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

- **Vista:**
Rosso rubino intenso
- **Olfatto:**
Intenso, netto, Ciliegia Ferrovia in evidenza, poi note ematiche, sentori speziati e di Viola
- **Gusto:**
Strutturato e di grande equilibrio, succoso, con una trama tannica fine e setosa, finale lungo e persistente, con piacevoli rimandi fruttati
- **Abbinamenti:**
Primi piatti strutturati, zuppe di legumi, carni bianche e rosse con cotture medie, formaggi di media stagionatura
- **Suggerimenti:**
Rustico di carne e cipolle, fettuccine al sugo di coda, spaghetti/bucatini all'Amatriciana, spezzatino di vitella con cipolle e carote, pollo con i peperoni.