

# CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



## CESANESE I.G.P. LAZIO

Il Cesanese è l'unico vitigno rosso autoctono del Lazio coltivato da sempre nel territorio ma riscoperto qualitativamente solamente negli ultimi anni. Nella nostra azienda, pur essendo un vitigno difficile, si è adattato egregiamente grazie a terreni sciolti, ben drenati e un'esposizione ideale, giusti presupposti per esaltarne l'eleganza e la complessità.

|                              |                                                                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UVAGGIO                      | — Cesanese d'Affile 100%                                                                                                             |
| ZONA DI PRODUZIONE           | — Frascati                                                                                                                           |
| SUPERFICIE VITATA            | — circa 2,5 ha                                                                                                                       |
| ALTITUDINE DEL VIGNETO       | — circa 300 m s.l.m.                                                                                                                 |
| TIPOLOGIA DI TERRENO         | — origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali                                                                       |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO       | — controspalliera a cordone speronato                                                                                                |
| DENSITÀ DEI CEPPI            | — 5.700 viti per ettaro                                                                                                              |
| PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE | — 1 kg                                                                                                                               |
| RESA DELL'UVA IN VINO        | — 70%                                                                                                                                |
| ANNO D'IMPIANTO              | — 2012                                                                                                                               |
| EPOCA DI VENDEMMIA           | — fine settembre                                                                                                                     |
| RACCOLTA                     | — a mano in cassette                                                                                                                 |
| VINIFICAZIONE                | — con pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo                                                           |
| FERMENTAZIONE ALCOLICA       | — in acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri                                                  |
| / MACERAZIONE                | — svolta in botti grandi di rovere                                                                                                   |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA    | — in botti di rovere di slavia per almeno 12 mesi                                                                                    |
| AFFINAMENTO                  | — in bottiglia prima della messa in commercio                                                                                        |
| METODO DI RIFINITURA         | — rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento                                                                             |
| COLORE                       | — intenso, ampio, con note floreali e fruttate, caratteristiche di questo vitigno                                                    |
| AROMA                        | — armonico, elegante dotato di buona struttura                                                                                       |
| SAPORE                       | — con primi piatti della tipica cucina romana come fettuccine con rigaglie di pollo, abbacchio al forno e pollame arrosto e in umido |
| ABBINAMENTO GASTRONOMICO     | — 18/20°C                                                                                                                            |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO      |                                                                                                                                      |