

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



CESANESE I.G.P. LAZIO FLO'

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 cassette
VINIFICAZIONE	— con diraspatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio inox
/ MACERAZIONE	
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
AFFINAMENTO	— Affinamento in silos di acciaio inox per almeno 6 mesi, ed una piccola parte in botti di Slavonia
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 saltimbocca alla Romana o le scaloppine al limone.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 16/18°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



CESANESE I.G.P. LAZIO FLO'

An ancient vine of mysterious origins, Cesanese was grown in the Roman countryside as early as the VIII century BC.

Described as "generous", our winegrowers cultivate it with dedication and respect. In ancient times, Cesanese wine was an ideal companion for festive gatherings and toasts, while today it is known for its fruity notes and utmost pleasantness to drink.

BLEND	— Cesanese d'Affile 100%
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 1,0 Ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 180 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, compact and clayey texture
TRAINING SYSTEM	— low VSP bilateral spurred cordon
PLANTING DENSITY	— 5,200 vines per hectare
YIELDS PER HECTARE	— 2 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 70%
YEAR OF PLANTING	— 12019
HARVEST TIME	— late September
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— with gentle destemming and crushing, fermentation in stainless steel at controlled temperature
ALCOHOLIC FERMENTATION /MACERATION	— in stainless steel at a controlled temperature, frequent frequent racking and daily pump-over
MALOLACTIC FERMENTATION	— not carried out
AGING	— in stainless steel tanks for at least 6 months, with a small portion in Slavonian oak barrels
COLOR	— very intense ruby red
AROMA	— intense notes of wild red berries, with hints of a floral bouquet of violets and white irises
TASTE	— a pleasant and elegant structure, young but smooth and mellow tannins.
FOOD PAIRING	— with meat dishes typical of Roman cuisine, such as meatballs of white meats, saltimbocca alla Romana or scallopini with lemon
SERVING TEMPERATURE	— 16/18°C