

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, con parte delle uva non diraspate
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio a temperatura controllata,
/ MACERAZIONE	con lieviti indigeni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— svolta in botti grandi di rovere
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, tendente al granato con l'invecchiamento
AROMA	— intenso, ampio, con note floreali e fruttate, caratteristiche di questo vitigno
SAPORE	— armonico, elegante dotato di buona struttura
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— con primi piatti della tipica cucina romana come fettuccine con rigaglie di pollo, abbacchio al forno e pollame arrosto e in umido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 18/20°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



CESANESE I.G.P. LAZIO

Cesanese is the only autochthonous red grape variety of Lazio that has always been cultivated in the territory but qualitatively rediscovered only in recent years. At our winery, although it is a difficult grape variety, it has adapted extremely well to the loose, well drained soils and ideal exposure, conditions necessary to enhance its elegance and complexity.

BLEND	— Cesanese d’Affile 100%
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 2,5 ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, compact and clayey texture
TRAINING SYSTEM	— spurred cordon
PLANTING DENSITY	— 5,700 vines per hectare
YIELDS PER HECTARE	— 1 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 60%
YEAR OF PLANTING	— 2012
HARVEST TIME	— late September
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— with gentle crushing, leaving a portion of the grapes unstemmed
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature with indigenous yeasts
/MACERATION	temperature, frequent délestage and daily pumping over
MALOLACTIC FERMENTATION	— is carried out into big slavion oak barrels
AGING	— in stainless steel tanks for at least 6 months, with a small portion in Slavonian oak barrels
AGING	— in bottle before release
COLOR	— ruby red, tending to garnet with aging
AROMA	— intense, ample, with flowery and fruity notes, characteristic of this grape varieties
TASTE	— harmonic and elegant with good structure
FOOD PAIRING	— with typical Roman first course dishes such as fettuccine with chicken gIBLETS, roast spring lamb and poultry, roasted and stewed
SERVING TEMPERATURE	— 18/20°C