

# CAMPO NOVO

## CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

### VINO BIOLOGICO

Il Campo Novo nasce dall'attenta vinificazione di uve Cesanese d'Affile biologiche. Grazie ad una vendemmia precoce e all'affinamento svolto esclusivamente in serbatoi d'acciaio, conserva i profumi di visciola e una freschezza che è l'anima stessa di questo grande vitigno autoctono del Lazio.

*The Campo Novo originates 100% from the vinification of Cesanese Affile grapes cultivated on the farm. Thanks to an early harvest and a refinement performed only in big steel tanks, it has allowed the wine to keep the scents of sour cherries and a freshness that is the soul of this great vine native to the Lazio region. Campo Novo is an exemplary wine for its pleasantness to drink, with an elegant tannic weave and just the right body. The pulp is stressed in taste persistence. It can be easily matched to any kind of cuisine.*

**Zona di produzione:** Anagni (Ciociaria) - 260 m s.l.m

**Tipologia del suolo:** argilloso sub-acido

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dei ceppi:** 4500 per Ha

**Età delle viti:** 10 anni

**Superficie del vigneto:** 10 Ha

**Produzione per Ha:** 65 q

**Resa uva in vino:** 60%

**Varietà:** 100% Cesanese d'Affile

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce

**Fermentazione alcolica:** in acciaio per 10 gg

**Fermentazione malolattica:** svolta in acciaio

**Affinamento:** in acciaio



CASALE  
DELLA  
IORIA