

SPUMANTE ROSÉ- BRUT

CESANESE I.G.T. LAZIO

VINO BIOLOGICO

I grappoli, raccolti a mano, sono immediatamente sottoposti ad un processo di criomacerazione e la presa di spuma viene effettuata a temperatura costante per lungo tempo, restituendo un vino dal *perlage* fine e persistente. Colore rosato e trasparente. Profumi varietali tipici del vitigno Cesanese. Ottimo per l'aperitivo, si accompagna egregiamente a involtini di bresaola e ricotta, croissant di gambero e semi di papavero, rigatoni all'amatriciana, secondi di pesce e di carne bianca, come pollo con i peperoni e involtini di vitello.

Sparkling wine characterized by its clear rosy color, this Spumante preserves the scents of the red Cesanese grapes grown in Casale Della Ioria vineyards in Anagni. Obtained with Charmat method, this Spumante is the perfect match for an aperitif or a meal with red meat or cheese. Serve at 6/8°C.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 310 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 35 anni

Superficie del vigneto: 3 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: in bianco con criomacerazione

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Metodo: Martinotti

Affinamento: in acciaio sui lieviti per 12 mesi



CASALE
DELLA
IORIA