



TENUTA DELLA IORIA

CESANESE DEL FIGLIO SUPERIORE D.O.C.G.

Dai nostri vigneti in terra di Ciociaria vengono prodotte le uve che, vinificate con cura nella cantina aziendale, dopo un affinamento in botti grandi di rovere, ci permettono di ottenere un vino rosso rubino dai profumi intensi, con sentori di piccoli frutti rossi, che accompagna il consumatore nella riscoperta dell'unico vitigno rosso autoctono del Lazio.

In our vineyards, in the land of Ciociaria, we produce grapes that are fermented with care in the winery, which allows us to obtain a ruby red wine with intense aromas and hints of small red fruits. This dry red wine accompanies the consumers in the rediscovery of Cesanese di Affile, the only red grape variety native to the Lazio region. It is aged in big wooden barrels. It has a warm and full smell, with intense fruit perfumes (currants, blueberries, morello cherries) followed by delicate violet aromas. Notes of vanilla, musk and damp earth complete the aroma. It is perfect together with Italian pasta, meat or cheese.

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

Tipologia del suolo: argilloso sub-acido

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 14 anni

Superficie del vigneto: 15 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: 8 mesi in botti di rovere da 20 hl

CASALE
DELLA
IORIA