



## TORRE DEL PIANO

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

Dopo una accurata vendemmia che seleziona solo i migliori grappoli e una attenta vinificazione con numerosi salassi, il vino riposa in barrique di rovere. L'affinamento in bottiglia permette di completare la maturazione restituendo un vino di colore rosso rubino, intenso, di gran corpo, molto persistente, con tutti i profumi che questo sorprendente vitigno sa offrire.

*This dry red wine is made of 100% Cesanese di Affile. The grapes come from a vineyard with volcanic soil located in an ideal position at the beginning of the Ernici mountains. After a careful harvest that selects only the best grapes and a careful vinification, the wine is aged in French barriques. The aging allows to completion of the ripening which consequently gives an intense ruby red wine structured with all the scents that this surprising grape can offer. It can be aged for years in the bottle. It is perfect with meat and cheese or to drink after dinner.*

**Zona di produzione:** Acuto (Ciociaria) - 335 m s.l.m.

**Tipologia del suolo:** vulcanico

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dei ceppi:** 3500 per Ha

**Età delle viti:** impianto del 1986

**Superficie del vigneto:** 4,5 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 barriques di rovere

CASALE  
DELLA  
IORIA