



ZERO S

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

VINO BIOLOGICO
SENZA SOLFITI

Il nostro Cesanese del Piglio DOCG "ZERO-S" è frutto della selezione di uve perfettamente sane. Infatti solo l'alta qualità della materia prima consente una lavorazione senza aggiunta di solfiti. L'affinamento in acciaio e la scelta di non effettuare la filtrazione restituisce un vino integro e fragrante che vuole essere il nostro contributo ad un'offerta autentica e salutare.

Our Cesanese del Piglio DOCG "ZERO-S" is the result of a selection of perfectly healthy grapes. In fact only the high quality of the raw material allows us a manufacturing without the addition of sulphites.

The aging in stainless steel gives us a wine clean and fragrant that aims to be our contribution for an offer even more authentic and wholesome.

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

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 14 anni

Superficie del vigneto: 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: in acciaio

CASALE
DELLA
IORIA