

ARGEO

CESANESE
VINO BIOLOGICO
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Argeo è uno dei soci, che ha trasmesso la sua “arte” in vigna a suo figlio e poi a suo nipote, e dal loro lavoro e di tutti i nostri soci nascono i nostri vini. Cesanese 100% - antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Basse rese per ettaro, selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere lo rendono unico ed escluso. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici.

• SCHEDA TECNICA

Vino rosso, classificato IGT Lazio, da uve 100% Cesanese.
Grado alcool 13%

• VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, circa 4.000 piante per ettaro, potatura a cordone speronato ed una resa per ettaro di 60-80 quintali. Periodo di raccolta 1-10 Ottobre.

• VINIFICAZIONE

Uva perfettamente matura, pressatura soffice e diraspatura, fermentazione con le bucce per circa 8 giorni a 24° C, fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio per un anno.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso dai sentori di frutta rossa: prugna, ciliegia e melograno. Al palato delicato e armonico. Adatto per essere abbinato a tutto pasto, ottimo con piatti ricchi e saporiti. Servire a 16-18°C
Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia.


CINCINNATO
BIOLOGICO

COOPERATIVA AGRICOLA CINCINNATO A R.L.

Via Cori - Cisterna km. 2 - 04010 Cori (LT)

Tel. +39.06.9679380 - Fax +39.06.9677473

P.I. 00112740592

E-mail info@cincinnato.it

www.cincinnato.it