



Cantina Sociale Cesanese del Piglio

“Bere il territorio”

Diverso *Cesanese del Piglio*

Il concetto di diversità è spesso associato ad emarginazione, ciò che invece questo vino vuole trasmettere è il modo diverso di approccio al cesanese.

Un avvicinarsi a questo vitigno cercando di far uscire in lui un lato nascosto.

Tale scopo crediamo sia stato raggiunto con l'appassimento di una parte delle uve.

- **Tipologia:** rosso, Cesanese del Piglio
- **Annata in commercio:**
- **Uvaggio:** cesanese di Affile 100%
- **Altitudine:** m 550 s.l.m.
- **Suolo:** argilloso
- **Sistema di allevamento:** albese bilaterale
- **Densità degli impianti:** 3.300 ceppi per ha
- **Resa per ettaro:** 85 q
- **Vinificazione:** raccolta manuale, diraspa-piagiatura degli acini, macerazione per 15 giorni con prolungamento di altri 25 giorni dopo la fermentazione alcolica, fermentazione malolattica svolta in acciaio.
- **Gradazione alcolica svolta:** 15-16% vol.
- **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.
- **Olfatto:** libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati.
- **Gusto:** base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido.
- **Totale bottiglie prodotte:** 20.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE
