



Cantina Sociale Cesanese del Piglio

“Bere il territorio”

De Antiochia *Cesanese del Piglio*



Cesanese del Piglio

La globalizzazione negli ultimi anni ha travolto anche il vino! Con questa consapevolezza si è creata la necessità di un vino di territorio che potesse abbracciare un po' tutti i consumatori. Nel marzo del 2007 questa esigenza si è tradotta nel De Antiochia, un vino che rappresenta molto bene la tipicità del cesanese del Piglio facendosi ben apprezzare a livello internazionale, con la formula del giusto prezzo trasmette al meglio il concetto di *tipicità* per tutti.

- **Tipologia:** Rosso, Cesanese del Piglio DOC
- **Annata in commercio:**
- **Uvaggio:** Cesanese di Affile 100%
- **Altitudine:** m 380 s.l.m.
- **Suolo:** argilloso, molto tenace.
- **Sistema di allevamento:** albese bilaterale, Guyot, cordone speronato
- **Densità degli impianti:** 3.500-5.000 ceppi per ha
- **Resa per ettaro:** 70 q
- **Vinificazione:** raccolta manuale, diraspa-piagiatura degli acini, macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, macerazione per 15 giorni con prolungamento di altri 10 giorni dopo la fermentazione alcolica, fermentazione malolattica svolta in acciaio, elevazione in botte per 8-12 mesi.
- **Gradazione alcolica svolta:** 13-14% 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:** 30.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE
