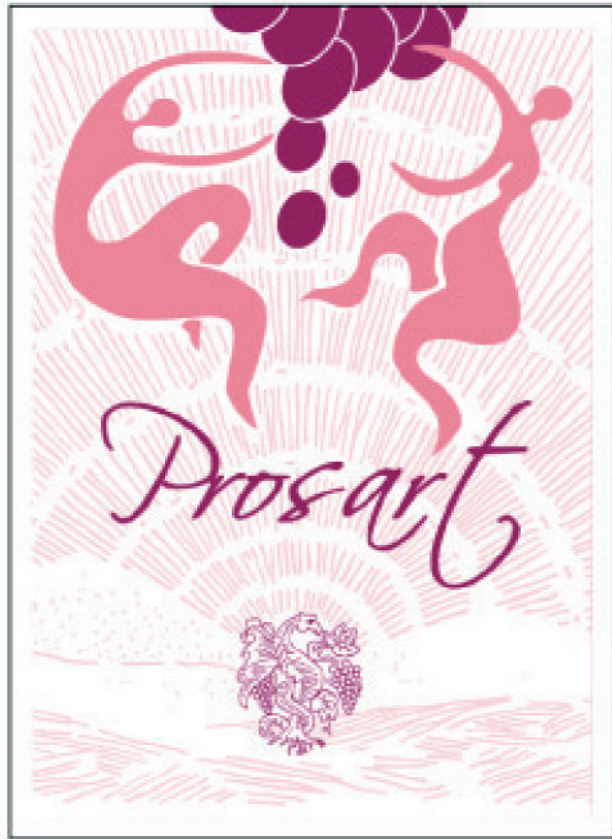




Cantina Sociale Cesanese del Piglio

“Bere il territorio”



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prosart

Rosato IGT Frusinate

Alla fine del 1800 venivano ricordate delle similitudini tra cesanese e pinot nero, la nostra cooperativa fortemente convinta di questa affinità, ha voluto proporre la versione rosato del cesanese con delle caratteristiche da vino rosso.

- **Tipologia:** Rosato, Rosato Frusinate IGT
- **Annata in commercio:**
- **Uvaggio:** Cesanese di Affile 90%; 10% merlot
- **Altitudine:** m 380 s.l.m.
- **Suolo:** argilloso con una buona parte sabbioso
- **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, pressatura soffice e fermentazione a 12°C, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento sulle fecce fini per sei mesi.
- **Gradazione alcolica svolta:** 12,5-13%
- **Colore:** rosato cerasuolo
- **Olfatto:** delicatamente fruttato con sentori di viola e amarena.
- **Gusto:** morbido, sapido, giusta persistenza.
- **Totale bottiglie prodotte:** 7000