

VINEA DOMINI



CESANESE DEL PIGLIO

Il Cesanese, o meglio i Cesanesi, sono coltivati nei territori di Affile, Olevano Romano e Piglio. Fu nel periodo in cui queste zone erano colonie romane che venne coniato il termine Cesanese in quanto la varietà era coltivata nelle caesae, ossia nei “luoghi dagli alberi tagliati”. Dal punto di vista ampelografico, il vitigno è medio tardivo, buccia spessa e pruinosa, vigoroso. La denominazione D.O.C.G. “Cesanese del Piglio”, unica della regione Lazio, è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve di Cesanese di Affile. Presenta colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo ampio e intenso, sentori di frutta rossa, nette sensazioni speziate e di frutti di bosco.

IMPRONTE VARIETALI

Violetta, amarena, boisé, speziato.

DENOMINAZIONE:

D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Cesanese del Piglio

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

nella zona del Piglio, i terreni sono riconducibili alle terre rosse, colore imputabile alla presenza di ossidi di ferro e alluminio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato monolaterale

GRADAZIONE ALCOOLICA:

13,5% vol.

SENSAZIONE OLFATTIVE:

floreale, fruttato fresco, vaniglia, liquirizia, speziato

ABBINAMENTO:

piatti della tradizione ciociara: primi piatti con sughi di carne, agnello al forno, porchetta arrosto