



CARDINALE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CESANESE

Cesanese is a never banal wine, with a good balance and excellent personality. A wine with a ruby red color and balsamic hints typical of our vineyard.

“Cardinale” was the main measure in the papal bull of Pope Sixtus V that regulated the sale of wine in the ancient Roman taverns, it represented 2 liters.

Il Cesanese è un vino mai banale, dotato di un buon equilibrio e di un’ottima personalità. Un vino dal colore rosso rubino e dai sentori balsamici tipici dei nostri terreni.

“Cardinale” era la misura principe nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita di vino nelle antiche osterie romane, rappresentava i 2 litri.

DATA SHEET

CLASSIFICATION	IGT LAZIO RED CESANESE
GRAPE VARIETY	CESANESE
PRODUCTION AREA	ARDEA (ROME)
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	150 M S.L.M.
TRAINING SYSTEM	GUYOT
DENSITY OF VINES	5500 PLANTS PER HECTARE
YEALD	65 Q.LI
HARVEST	II°-III° DECADE OF SEPTEMBER
WINEMAKING SYSTEM	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10 ° C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 22 DAYS
ALCOHOLIC FERMENTATION	IN STAINLESS STEEL
MALOLACTIC FERMENTATION	FULLY IN BARRIQUES
FINING	IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS

SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE	IGT LAZIO ROSSO CESANESE
VITIGNI	CESANESE
ZONA DI PRODUZIONE	ARDEA (ROMA)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	150 M S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ VIGNETO	5500 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.LI
RACCOLTO	II°-III° DECADE DI SETTEMBRE
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BARRIQUES
CHIARIFICA	IN BARRIQUES PER 6 MESI

