

Selezioni

Arcatura - IGT Lazio



Cesanese 100% - antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Basse rese per ettaro, selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere lo rendono unico ed escluso. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici.

Scheda tecnica

Classificazione	IGT Lazio
Tipo di vino	Rosso
Uve	Cesanese 100%
Gradi alcool	13,5%

Vigneti

Località	Sulle colline ben esposte
Altitudine	200-250
Terreno	Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento	Filare
Resa per ettaro	60-80 qli
Epoca di raccolta	Prima decade di ottobre

Scheda organolettica

Colore	Rosso rubino
Profumo	Intenso dai sentori balsamici
Sapore	Delicato, armonico con elegante complessità
Abbinamenti	Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso
Servizio	16-18 °C
Conservazione	Fresco asciutto al riparo dalla luce
Consumo	Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia