



# DANTE

## Cesanese del Piglio DOCG

**Zona di produzione:** Anagni (FR)

**Uvaggio:** Cesanese di Affile

**Estensione:** 10 ha

**Altitudine dei vigneti:** 350 s.lm.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 4.000/ha

**Produzione per ettaro:** 80 q

**Vendemmia e vinificazione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura totale e parziale pigiatura.

**Maturazione e affinamento:** Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica alla temperatura di 28°C. Macerazione post-fermentativa di una settimana circa. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce fermentate. Fermentazione malolattica in acciaio. Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia.

**Numero bottiglie:** 10.000

**Alcool %vol.:** 13,5

**Caratteristiche:** aspetto netto, limpido.

Rosso rubino, profondo, intenso e sostenuto, riflessi porpora. Si presenta con i caratteristici sentori di piccoli frutti rossi e neri, tipici di un vino giovane a base di Cesanese di Affile. Si percepiscono, inoltre, note vegetali e mentolate che ne completano il quadro aromatico in modo elegante e complesso. Al gusto si presenta secco, estremamente morbido e avvolgente. I tannini sono abbondantemente addomesticati in virtù dell'enorme lavoro che viene svolto in vigna durante la potatura verde. Si tratta di un vino potente ma estremamente facile da bere, anche per i palati meno esperti risulta, infatti, pronto e piacevole.

**Abbinamenti gastronomici:** si accompagna egregiamente con formaggi stagionati e salumi, zuppe saporite, primi piatti ricchi, carne alla griglia e selvaggina.



## MARCELLA GIULIANI

Az. Agricola MARCELLA GIULIANI • Via Anticolana, Loc. Vico • 03012 Anagni (FR)

Tel. +39 3913481031 • info@marcellagiuliani.com • www.marcellagiuliani.com



## DANTE

### Cesanese del Piglio DOCG Superiore

**Grapes:** Cesanese di Affile

**Geographic Area :** Anagni (FR)

**Height of the vineyards :** 350 s.l.m.

**Drilling system:** spurpruned cordon

**Vinestocks/Ha :** 4.000/ha

**Maximum yield of grapes :** 80q/ha

**Vinification:** manual harvest, maceration on the skin grapes for 22 days. Alcoholic fermentation with controlled temperature (26°C) for about 10-12 days on the skins. Malolactic fermentation in steel vats. Refining in bottles for 1 month.

**Number of bottle:** 10.000

**Alcool %vol.:** 13,5

**Color:** intense ruby red

**Bouquet:** full, width and depth, with fruity floral notes

**Taste:** persistence and balanced, elegant tannins

**Food pairing:** rich pasta dishes, red meat, soups.



## MARCELLA GIULIANI

Az. Agricola MARCELLA GIULIANI • Via Anticolana, Loc. Vico • 03012 Anagni (FR)

Tel. +39 3913481031 • info@marcellagiuliani.com • www.marcellagiuliani.com