



# DIVES

## Cesanese del Piglio DOCG Superiore

**Uvaggio:** Cesanese di Affile

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

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

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 5.000/ha

**Produzione per ettaro:** 60q/ha

**Vendemmia e vinificazione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura totale e parziale pigiatura. Macerazione pre-fermentativa a freddo per una notte alla temperatura di 10°C.

**Maturazione e affinamento:** Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica alla temperatura di 25°C. Macerazione post-fermentativa di due settimane circa. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce fermentate. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo entonnage in barrique da 225 litri per 12 mesi circa.

**Numero bottiglie:** 1300

**Alcool %vol.:** 15

**Caratteristiche:** Aspetto netto, limpido. Colore rosso rubino, profondo, intenso e sostenuto, con riflessi granati. Il vino Cesanese presenta generalmente un gradevole profumo legato a fiori quali la violetta ed il ciclamino ma anche sentori di frutti freschi come il cassis, la ciliegia ed il lampone. Nel caso del Dives, accanto a queste note, troviamo l'impronta conferita dall'affinamento in legno come ad esempio le spezie, note tostate, affumicate, la liquirizia. Al gusto si presenta secco, colpisce la grande struttura e la personalità. Si tratta di un vino caratterizzato da un notevole potenziale evolutivo. Il Dives ha dimostrato negli anni, infatti, grande attitudine ad affinare in bottiglia.

**Abbinamenti gastronomici:** salumi e formaggi stagionati, secondi piatti della tradizione ciociara, in particolare l'abbacchio, ad una temperatura di servizio di 15-17°C.



**MARCELLA GIULIANI**

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

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



## DIVES

### Cesanese del Piglio DOCG Superiore

**Grapes:** Cesanese d'Affile

**Geographic Area:** Anagni (FR)

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

**Drilling system:** spurpruned cordon

**Vinestocks/Ha:** 5000/ha

**Maximum yield of grapes:** 60 q/ha

**Vinification:** manual harvest, maceration on the grape skins per 22 days, with several fullings, 20% bloodletting, alcoholic fermentation with controlled temperature for about 10-12 days, Malolactic fermentation in french oak barrique per 12 months and in bottle for other 24 months

**Number of bottle:** 1300

**Alcool %vol.:** 15

**Color:** intense ruby red

**Bouquet:** sour cherry, plum, red rose

**Taste:** well-balanced, with velvety tannins and a long aromatic grip on the palate

**Food pairing:** game, red meats, aged cheeses and cold cuts



**MARCELLA GIULIANI**

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

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