



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