

Lu Diavulu

[il diavolo]

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

cesanese del piglio

UVAGGIO: Cesanese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 300-500 mt. s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

tendone e spalliera con potatura a cordone speronato.

RESA PER ETTARO: 8.000-9.000 Kg.

VINIFICAZIONE: macerazione prefermentativa a freddo e lenta fermentazione a caldo sulle vinacce.

AFFINAMENTO: fermentazione e stoccaggio in acciaio seguito da affinamento in vetro per almeno 3 mesi.

GRADO ALCOLICO: 13,5%vol.



BIOLOGICO

COLORE: rosso rubino con unghia porpora.

PROFUMI: al naso è elegante, intenso con note di frutta rossa quali marasca, lampone e frutta rossa in genere.

SAPORE: avvolgente, caldo, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti della cucina tipica locale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.



SantApollaria