Cesanese del Piglio L'Onda

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Lazio

Vitigno: Cesanese di Affile

Suolo: Argilloso vulcanico nella vigna vecchia e argilloso di matrice limosa con venature di sabbia nella vigna giovane.

Estensione del vigneto: 9000 mq su due appezzamenti

Tipo d'impianto: Filare cordone speronato nella vigna di Paliano e gouyot nella vigna alta di Grotte.

Età media del vigneto: Vigna Grotte di Piglio, 45 anni.Vigna di Paliano, Terra Felix, 6 anni.

Produzione media per ha: 1,5 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura meccanica e fermentazione spontanea in cemento nudo per 18 giorni. Affinamento in botte di rovere di slavonia da 10hl usate e damigiane da 54lt per 6 mesi, in bottiglia per un mese.

Solforosa totale: 12 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.462

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

Il Cesanese del Piglio L'Onda di Maria Ernesta Berucci è un vino rosso inteso, strutturato e di nervo. Frutta matura e spezie aprono un sorso caldo, tannico, quasi scontroso, ravvivato da un'acidità rinfrescante che lascia prevedere un futuro tutto in divenire.

QUANDO

Quando avete programmato da tempo quel barbecue con gli amici in campagna e per un motivo o per l'altro avete continuato a postporlo. È giunto il momento di concretizzarlo, raccogliete gli amici che non ci deludono mai e stupiteli con un barbecue di anguilla alla brace e una bottiglia di Il Cesanese del Piglio L'Onda di Maria Ernesta Berucci, state sicuri che la prossima volta anche i più evascenti confermeranno tutti.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it