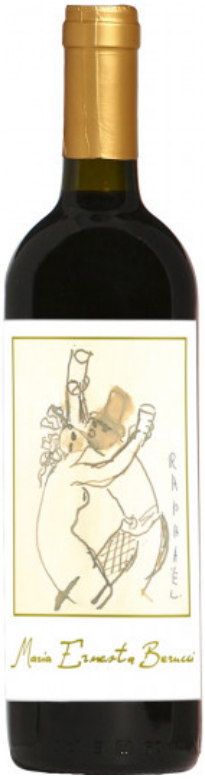
Cesanese del Piglio Raphael



ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lazio
Vitigni: Cesanese di Affile, Cesanese comune
Suolo: Argilloso vulcanico
Estensione del vigneto: 1 ha su tre appezzamenti
Tipo d'impianto: Filare misto guyot e cordone
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura meccanica e fermentazione sponatena in cemento nudo. Affinamento in vasche di cemento da 15hl, anfore da 500 litri e in damigiana.
Solforosa totale: <25mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

Il Cesanese del Piglio Raphael di Maria Ernesta Berucci è un vino rosso fresco, verace e di grande originalità. Tra frutta, fiori e sfumature di spezie, un vino quasi da mordere che si muove agile in bocca conquistando palati con estrema facilità. Una vera e propria spremuta d'uva fermentata: da bere fresca!

QUANDO

Quando il pranzo della domenica in famiglia si avvicina, passate dal macellaio di fiducia e preparate la coda alla vaccinara. Scendete in cantina e prendete una bottiglia di Cesanese del Piglio Raphael di Maria Ernesta Berucci. La domenica è per lasciarsi trasportare nelle tradizioni culinarie, farete felici anche la nonna.

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