

Cesanese del Piglio Raphael



ROSSO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2021

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.

