

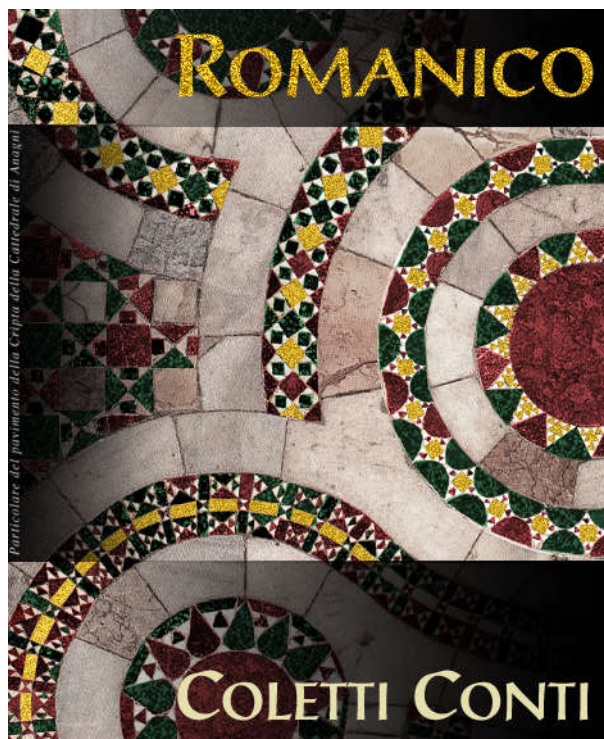
## ROMANICO

C E S A N E S E D E L P I G L I O  
Denominazione di Origine Controllata  
V Q P R D

*Il ROMANICO  
è frutto della vinificazione in purezza  
del "Cesanese di Affile",  
principale vitigno autoctono  
a bacca rossa del Lazio  
ed espressione tipica  
del nostro territorio.*

*Dalla sua vinificazione  
si ottiene un vino rosso  
di gran classe,  
spessore e profondità,  
la cui potenza si coniuga  
ad eleganza e finezza,  
caratteristiche esaltate  
da un equilibrato affinamento  
in piccoli fusti  
fabbricati con rovere  
proveniente dalle migliori foreste  
del massiccio centrale francese.*

*Considerato,  
già in passato,  
come il Pinot noir del Lazio  
il Cesanese di Affile eccelle in sapidità:  
all'analisi gustativa  
spiccano sentori di frutta rossa,  
con netto ricordo di  
amarena e di ciliegia,  
mirabilmente fusi  
a note speziate e balsamiche  
derivanti da un attento e dosato  
affinamento in barriques.*



V E N D E M M I A 2 0 0 5

Superficie del vigneto: Ha.01.53.00  
Altitudine: 230 s.l.m.  
Terreno: vulcanico, argilloso, acido  
Anno di impianto: 2001  
Densità di impianto: 5.050 ceppi/ha  
Produzione: 60 q.li/Ha  
Uvaggio: Cesanese d'Affile 100 %  
Alcool: 15,0 % Vol.  
Acidità totale: 6,00 ‰  
pH: 3,72  
Estratto secco: 32,10 gr./lt.

*Rosso rubino cupo e concentrato.  
Profilo olfattivo ampio e variegato: violetta,  
frutta matura in confettura, amarena, ribes nero,  
erbe aromatiche, cassis, speziatura di tabacco  
e liquirizia.  
In bocca è potente e, al tempo stesso, elegante,  
fine, dotato di struttura tannica imponente ma  
levigata e di straordinaria morbidezza.  
Finale lunghissimo con perfetta corrispondenza  
gusto-olfattiva.*