

VENA ROSSA

CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOC RISERVA

Varietà di uve

Cesanese di Affile

Produzione

Questo Cesanese viene prodotto nella nostra migliore collina in località Colle Mufiano. Il terreno è argilloso e caratterizzato da vene minerali nel sottosuolo. Tutto il processo di maturazione e affinamento avviene nelle nostre grotte tipiche di Genazzano, che grazie alla loro temperatura costante e l'assenza di luce, assicurano l'ambiente ideale per ottenere un'ottima riserva. Prima della commercializzazione il vino riposa 12 mesi in contenitori di acciaio, 12 mesi in tonneau da 500 litri e altri 12 mesi dopo l'imbottigliamento. Questo processo ci assicura la manzione di Riserva

Colore

Rosso con riflessi granati

Caratteristiche Olfattive

Profumo di Frutta Rossa Matura con sentori dominanti di Visciole.

Abbinamenti

Eccellente su arrostiti e carni rosse, primi piatti della tradizione Romana

Grado alcolico

14% °C

Temperatura di servizio

6 - 8 °C



Produzione limitata a seconda delle annate