TENUTE
CESARONI

i Frondi

ROSSO PICENO DOP



Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione del Rosso Piceno.

Vitigno
Sangiovese e Montepulciano

Superficie
6 Ha

Sistema di coltivazione
Cortina semplice

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Età del vigneto
10 anni

Suolo
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.

Esposizione ed altitudine
Sud Est – Sud Ovest a 400-450 m s.l.m.

Gradazione alcolica
13% vol

Vinificazione
Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.

Note di degustazione
Rosso rubino intenso con riflessi porpora che tendono a svanire con l'affinamento; il gusto intenso e vinoso lascia sentori di prugna con finale floreale in perfetta armonia con gli aromi della sua zona di produzione. Gradevolmente asciutto e di corpo robusto, col tempo acquisisce morbidezza.

Conservazione
Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro uno o due anni dalla data di produzione.

Abbinamenti
La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti di arrosto, sia tradizionali che della moderna cucina. Ottimo per accompagnare bolliti, salumi marchigiani, salse, formaggi stagionati, tartufo, finocchio selvatico e stufati di selvaggina.

Bottiglia
Borgognotta leggera 0,75 Lt

Tappo
Sughero agglomerato

Misure
Cartoni da 6 bottiglie cm 25 x 16,5 x H32 - peso Kg 7,25
Pallet misura cm 84 x 120 x H178 - totale 5 file da 23 cartoni per un totale di 115 cartoni Kg 840

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
294.06 kJ
70.98 kcal

EAN Prodotto
8028866550967