



TRÈS

ANAGNI ROSSO I.G.T.

VINO BIOLOGICO

Cura e attenzione alla produzione delle uve, e una ricerca attenta ai nuovi gusti, sono le linee guida che ci indirizzano nella produzione di questo rosso dal colore rubino con ombre purpuree, ottenuto da uve Cesanese in unione con alcuni vitigni internazionali. Questo vino bilanciato, con note fruttate e di spezie, rappresenta un modo diverso di rispettare la tradizione senza rinunciare a ciò che di nuovo si va affermando nel panorama enologico italiano.

Care and attention to the production of the grapes and a careful search for new tastes, are the guidelines that lead us towards the production of this dry red wine, which is obtained from Cesanese grape in conjunction with some international varieties.

It is obtained from grapes cultivated on the farm. It has a deep ruby color with shades of purple red. It smells like a delicate bouquet of sour black cherries, blueberries and plum. The taste is balanced with a fruit aftertaste enriched by spicy notes. The finish is persistent. It can be easily matched to any kind of food and it is nice to drink after dinner.

Zona di produzione: Anagni (Ciociaria) - 320 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 2003

Superficie del vigneto: 4 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 65%

Varietà: 25% Cesanese d'Affile, 50% Cabernet, 25% Merlot

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in acciaio per 10 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio

CASALE
DELLA
IORIA