



VITIGNO Cesanese 100%

ALCOOL 13,0%

ZONA VITIGNI Genazzano.

AFFINAMENTO Acciaiao 3 mesi.

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei.

NASO Manifesta chiare note di frutti di bosco con leggera espressione erbacea.

PALATO Morbido, rispecchia le note fruttate olfattive, giustamente tannico e di buon corpo.

ABBINAMENTI Primi piatti con sughi di carne, agnello alla cacciatora, fegatelli di maiale alla griglia, trippa in umido, pollame e coniglio arrosto, salumi stagionati.

