



TIPOLOGIA

rosso

PRODUTTORE

Coletti Conti

AREA GEOGRAFICA

Anagni (FR) - Lazio

UVE

Cesanese di Affile in purezza

BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol

TERRENO

vulcanico - argilloso

RESA PER ETTARO

70 q

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

12 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

CALICE DI SERVIZIO



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

carne arrosto ed alla brace, arista di maiale con i funghi, formaggi stagionati (pecorino, caprino)

RICONOSCIMENTI

4 Grappoli su 2000 Vini AIS

Cento Grandi Vini - Slow Food

Il Giornale: "Piccolo gioiello ciciaro"