



CANTINA CARDONE
C O L O N N A

Calesco Rosso IGT Lazio

Produzione

Vitigni: Cesanese
Forma di allevamento: Filari, con potatura a Guyot
Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro
Vendemmia: Esclusivamente manuale, generalmente ad inizio ottobre
Vinificazione: Macerazione per quindici giorni, al termine della fermentazione malolattica completa il suo affinamento per tutto l'inverno in vasche d'acciaio
Gradazione alcolica: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino carico
Olfatto: Viola con note di frutti rossi
Gusto: Vellutato
Abbinamenti: Salumi, formaggi, abbacchio, agnello, carni rosse, porchetta, castagne
Temperatura di servizio: 12-14 °C



Descrizione:

Il nome deriva dal verbo latino calesco con il significato di "scaldarsi, riscaldarsi". Un vino che riscalda per sapore e coinvolgimento. Ottenuto da uve Cesanese in purezza, raccolte a mano, esprime piacevolmente tutte le caratteristiche proprie di questo vitigno. Dal colore rosso rubino carico, profuma di viola con note di frutti rossi. Al palato si presenta vellutato con un tannino delicato che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale. Si abbina con salumi, formaggi, abbacchio, agnello, carni rosse, porchetta e castagne. Si consiglia di servirlo a 12-14 °C.