



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.

