



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: 14,5% 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.