Le SELEZIONI

L'ULTIMO BALUARDO

Classificazione
Cesenese Nero Lazio I.G.P.
Vitigno
Cesenese Nero
Zona di produzione
Castelfranco - Rieti
Tipo di terreno
Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione
Sud
Sistema di allevamento
Guyot
Resa per ettaro
50 ql/ha
Vendemmia
Raccolta manuale terza decade di ottobre
Temperatura di fermentazione
20°/22° C
Periodo di fermentazione
15 giorni
Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con le bucce, pressatura soffice
Affinamento
12 mesi in botti da 20 hl di Rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia
6 mesi
Grado Alcolico
14,0% vol.
PH
3,3
Acidità totale
56,4 g/l
Formati
0,75 lt
Temperatura di servizio
18° C

CANTINA LE MACCHIE