



# SOCIETÀ AGRICOLA CANTINE DONNA CHIARA

## OLEVANO ROMANO

### CESANESE IGT LAZIO 2016 Cacciante

#### CARATTERISTICHE:



**Cenni storici:** la prima prova della coltivazione del vitigno Cesanese nella zona di Olevano Romano risale ai tempi dei primi coloni Latini ed Equi. Si ritiene furono quest'ultimi a dar nome a questa varietà, ispirati dal duro lavoro per bonificare e coltivare gli scoscesi versanti delle colline; dalla parola latina "caesae", ovvero luoghi dagli alberi tagliati, il nome della varietà Cesanese passa alla storia viticola contemporanea.

**Comune:** Olevano Romano(Rm)

**Età del Vigneto:** 10 Anni

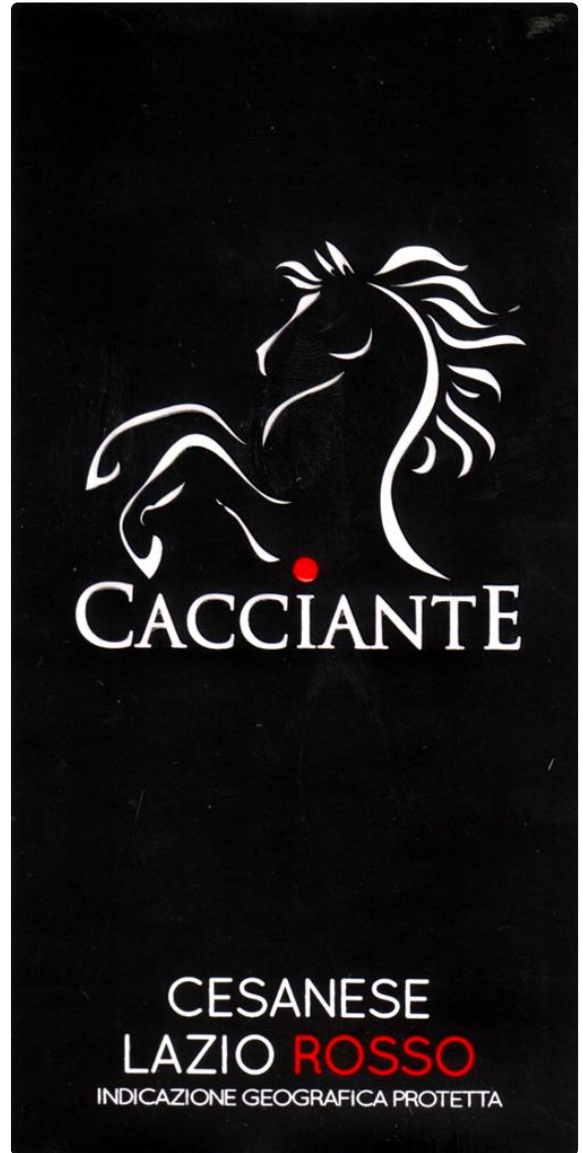
**Geologia dell'apezzamento:** arenarie del Miocene medio-fini grigie e giallastre.

**Sesto d'impianto:** Spalliera con potatura a guyot, 5500 ceppi/Ha resa per ettaro 50qli, orientamento Sud Sud-Est.

**Periodo e modalità di vendemmia:** seconda, terza decade di Ottobre eseguita a mano con cassette da 15kg.

**Vinificazione:** le uve 100% cesanese sono selezionate in pianta durante la raccolta e la selezione continua in cantina prima della pigiadiraspatura soffice. Sottrazione del mosto ancora poco colorato con un salasso del 15 % in peso per migliorare la qualità dell'esterazione; macerazione e fermentazione a circa 27 ° C con lieviti naturali propri delle bucce. Rimontaggio ed areazione per estrarre e fissare il colore protratto fino allo svolgimento completo della fermentazione alcolica. Svinatura e fermentazione malolattica in botti nuove di rovere francese e di Slavonia di differenti capacità per 12 mesi. Sospensione frequente delle fecce fini per integrare al vino un ottimo livello di rotondità. **Valutazione sensoriale:** colore rosso rubino; Aromi intensi al naso, frutti rossi e spezie come liquirizia e zenzero. Al palato grande struttura e austerità accompagnato da una trama di vellutati tannini; Abbinamenti gastronomici: carni rosse e formaggi stagionati.

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.



#### MAIN CHARACTERISTICS



**Olevano Romano(Rm)**

**Vineyard age:** 10 years Geology of the plot: medium-fine gray and yellowish Miocene sandstones.

**Plant:** espalier with guyot pruning, 5500 vines / hectare per hectare 50qli, south south-east orientation.

**Period and method of harvest:** second, third decade of October performed by hand with 15kg crates.

**Vinification:** the 100% cesanese grapes are selected on the vine during the harvest and the selection is continued in the cellar before soft crushing. Subtraction of the still little colored must with a drain of 15% by weight to improve the quality of the extraction; maceration and fermentation at about 27°C with natural yeasts from the skins. Reassembly and aeration to extract and fix the prolonged color until complete alcoholic fermentation takes place. Racking and malolactic fermentation in new French and Slavonian oak barrels of different capacities for 12 months. Frequent suspension of fine lees to integrate an excellent roundness level into the wine.

**Sensory evaluation:** ruby red color; Intense nose aromas, red fruits and spices like licorice and ginger. On the palate great structure and austerity accompanied by a weft of velvety tannins.

**Food matches:** red meats and aged cheeses.

**Alcohol content:** 13.5% Vol.