



RUBILLO



Colore rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.
 Bouquet gradevole con note di fruttato maturo leggermente speziato.
 Gusto caldo, morbido, avvolgente, di grande equilibrio.
The colour is ruby red with violet hints. On the nose it is ripe and fruity with a gentle spicy note. On the palate it is full, round and balanced.

IGT LAZIO CESANESE

**VARIETÀ UVE
 GRAPE VARIETIES**

Cesaneze

**PRODUZIONE PER ETTARO
 PRODUCTION PER HECTARE**
 70/80 q. li

7/8 t

**ZONA DI PRODUZIONE
 PRODUCTION AREA**

Colline vulcaniche di Roma.
 Volcanic hills south of Rome.

**TECNICA DI PRODUZIONE
 PRODUCTION METHOD**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata a 24 - 27° C con macerazione sulle bucce per 10 -14 giorni.
Red vinification at controlled temperature of 24-27 °C with 10-14 days of skin contact.

AFFINAMENTO | AGEING
 In acciaio. In steel.

ABBINAMENTI | FOOD PAIRING
 Vino a tutto pasto ottimo anche come aperitivo.
It perfectly pairs with an entire meal. Excellent as a welcome drink.

CAPACITÀ | BOTTLE SIZE
 0,75 L, 0,375 L

AMARASCO



Il cru aziendale del miglior Cesaneze. Il frutto di una singola vigna. Colore rosso rubino intenso e brillante.
 Al naso ampio ed etereo con note caratteristiche di Marasca e Viola Mammola. Al gusto la piacevolezza dei frutti rossi mista ad una fine speziatura.
 Equilibrato, avvolgente di lunga persistenza.
This represents the estate cru of the best Cesaneze grape. It is the product of a single vineyard. The colour is ruby red, intense and brilliant. The nose is rich and elegant with characteristic notes of marasca cherry and violet. On the palate red fruits are mixed with a touch of spiciness. This wine is balanced and enveloping with great ageing potential.

IGT LAZIO CESANESE

**VARIETÀ UVE
 GRAPE VARIETIES**

Singola vigna di Cesaneze "Amarasco".
 Single Cesaneze "Amarasco" vineyard.

**PRODUZIONE PER ETTARO
 PRODUCTION PER HECTARE**
 70 q.li

7 t

**ZONA DI PRODUZIONE
 PRODUCTION AREA**

Colline vulcaniche a Sud di Roma.
 Volcanic hills south of Rome.
 (Pebbly and somewhat chalky soil).

**TECNICA DI PRODUZIONE
 PRODUCTION METHOD**

Vinificazione classica in rosso con rimontaggi delestages e macro-ox.
Classic red wine with frequent déstages.

AFFINAMENTO | AGEING
 12 mesi in tonneaux e affinamento in bottiglia.
 12 months in oak barrels followed by suitable bottle ageing.

ABBINAMENTI | FOOD PAIRING
 Carni rosse, formaggi a pasta dura. Ottimo anche da meditazione.
Red meat and hard cheeses, it is also a superb meditation wine.

CAPACITÀ | BOTTLE SIZE
 0,75 L, 1,5 L