

# CARDINALE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
LAZIO CESANESE

Cesanese is a wine that is never ordinary, with great balance and personality. A wine with a ruby red color and balsamic hints typical of our vineyard.

“Cardinale” was the main measure in the papal bull of Pope Sixtus V that regulated the sale of wine in the ancient Roman taverns, it represented 2 liters.

*Il Cesanese è un vino mai banale, dotato di un buon equilibrio e di un'ottima personalità. Un vino dal colore rosso rubino e dai sentori balsamici tipici dei nostri terreni.*

*“Cardinale” era la misura principe nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita di vino nelle antiche osterie romane, rappresentava i 2 litri.*

*data sheet*

captivating



carismatico

|                 |                                                                                                                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRAPES          | 100% CESANESE                                                                                                                                              |
| SOIL            | VULCANIC - CLAY                                                                                                                                            |
| TRAINING SYSTEM | DOUBLE GUYOT                                                                                                                                               |
| DENSITY         | 6.300 VINES PER HECTARE                                                                                                                                    |
| YIELD           | 70 Q.LI                                                                                                                                                    |
| HARVEST         | III WEEK OF SEPTEMBER                                                                                                                                      |
| AGING           | COLD PRE-FERMENTATION<br>MACERATION AT 10°C FOR 12 HOURS.<br>SKIN MACERATION FOR 22 DAYS.<br>4 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS<br>AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE. |

|             |                                                                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VITIGNI     | 100% CESANESE                                                                                                                                               |
| TERRENO     | VULCANICO - ARGILLA                                                                                                                                         |
| ALLEVAMENTO | DOPPIO GUYOT                                                                                                                                                |
| DENSITÀ     | 6.300 CEPPI PER ETTARO                                                                                                                                      |
| RESA        | 70 Q.LI                                                                                                                                                     |
| VENDEMMIA   | III DECADE DI SETTEMBRE                                                                                                                                     |
| AFFINAMENTO | MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE.<br>MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI. 4 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E 2 MESI IN BOTTIGLIA |