



Degustiamo un sorso **Terenzi - DOC Cesanese del Piglio - Velobra - 2005**

Sorge in Località LA FORMA nel comune di Serrone FR ed è stata fondata alla fine degli anni 60 dall'attuale titolare sig. GIOVANNI che oggi la dirige insieme alla sua famiglia. Nel 1975 Il Sig. GIOVANNI e la moglie SANTA scelgono coraggiosamente di indirizzare la produzione di vino solo verso i vitigni autoctoni della zona, il Cesanese e la Passerina, ed è da allora che si occupano personalmente dei loro vigneti, effettuando l'operazione importantissima della potatura che viene eseguita tutta a mano, in modo da controllare di persona lo stato di salute delle viti e decidere già in questo momento quale sarà la produzione dell'anno futuro.

La superficie vitata si estende per circa 10 Ettari, ed è per questo motivo che per i lavori più pesanti e faticosi ci si avvale di macchinari all'avanguardia che permettono di svolgere tutto in modo preciso e veloce. I figli si occupano della commercializzazione, delle vendite e della amministrazione interna. Come si può notare è una tipica e tradizionale azienda a conduzione familiare che unisce alla passione per la terra lo studio e l'utilizzo di nuove tecnologie per eseguire i lavori in cantina, per commercializzare all'estero, per offrire ai propri clienti un prodotto che ottenga risultati sempre migliori nel campo vitivinicolo. La scelta di lavorare in famiglia è il punto di forza dell'azienda che in questo modo riesce a garantire la genuinità dei prodotti ed il rapporto diretto con i propri clienti.

Cesanese del Piglio D.O.C. e' il vino autoctono per eccellenza più nobile del Lazio. E' in produzione già dai tempi degli antichi romani che nel territorio di Piglio avevano costruito una residenza per l'imperatore Nerva. Lo hanno degustato papi anagnini come Bonifacio VIII, Innocenzo III, l'imperatore Federico II di Svevia e tutti lo hanno scelto per farlo servire sulle proprie tavole con orgoglio e grande prestigio. Nell'agosto 1973, con un decreto di legge dell'allora presidente della repubblica Leone, acquisisce la denominazione di origine controllata (D.O.C.).

VITIGNI: Cesanese d'Affile 90%, Sangiovese 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol

VIGNETI DI PROVENIENZA: vigneti del comune di Serrone "Velobra" anno impianto 1962

TIPO DI TERRENO: Medio impasto, asciutto

ESPOSIZIONE: Collina 400 mt. S.l.m. Sud-ovest e sud-est

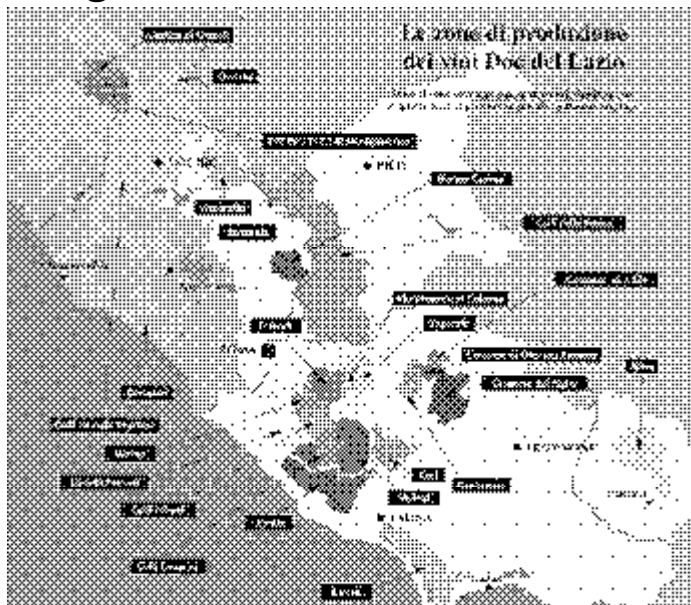
PRODUZIONE : 74 hl/ettaro

RACCOLTA DELLE UVE: Manuale in piccoli recipienti.

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 7 giorni a temperatura controllata inferiore a 30° C con lieviti selezionati Svinatura e fermentazione lenta per 20 giorni.

STABILIZZAZIONE: Affinamento e conservazione a temperatura ambiente.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo con cartucce microporose 0,45 micron.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino Carico tendente al Granato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Cumino, Ciliegia sotto spirito

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Tannico, Abb Sapido, Robusto, Abb Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Cacio al Coccio con Gorgonzola

www.terenzivini.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org