



Degustiamo un sorso Villa Simone – DOCG Cesanese del Piglio – Cesanese 2010

"Quand'ero bambino, mio nonno mi portava a pigiare l'uva a piedi nudi. È un ricordo che custodisco gelosamente nel mio cuore".

Possono bastare queste parole di Piero Costantini a spiegare la grande passione che muove il microcosmo di Villa Simone. Villa Simone è la splendida azienda agricola dei Costantini e sorge a Monteporzio Catone, a meno di un'ora dal centro di Roma. Nata nel 1982, sulla scia di un'antichissima tradizione di famiglia, oggi può essere indubbiamente definita una delle realtà vinicole più affermate dell'intera regione.

Ventisette ettari di proprietà, coltivati con cura e rispetto della natura, rappresentano le fondamenta di una produzione vinicola che attualmente supera le 300.000 bottiglie annue, divise in sei tipologie.

Dal bianco Vigneto Filonardi - un Frascati, grande "classico" dell'enologia romana - al rosso moderno Ferro e Seta, la batteria dei vini di Villa Simone evidenzia la filosofia predicata dall'azienda: esaltare le potenzialità delle uve locali e valorizzare i vini tipici del territorio. Un'idea chiara e decisa che ha conquistato anche le critiche della stampa specializzata.



Cesanese del Piglio DOCG

Il Vigneto: Situato ad Anagni su terreni vulcanici con alta percentualita' di argilla, il sesto d'impianto e' di 4500 piante ettaro coltivato a cordone speronato

La Varieta'

Sono presenti nel vigneto sia il Cesanese Comune che il Cesanese di Affile, la produzione per ceppo e' al massimo di 1.5Kg ricorrendo a tecniche di diradamento del grappolo, le uve vengono esposte al sole tramite defogliatura gia' dalla meta' di Giugno.

La Vendemmia

Dalla meta' di Ottobre in poi, con raccolta a mano in piccole cassette.

La Vinificazione

Le uve intere vengono sottoposte a diraspatura. Il pigiato viene immediatamente refrigerato per mantenerne integre le qualita' organolettiche ed il colore, la macerazione a temperatura controllata (25C°) dura circa una settimana in contemporanea con la fermentazione alcolica.

Imbottigliamento e Affinamento

Il vino successivamente alla svinatura viene affinato in acciaio dove avviene la fermentazione malo lattica. Il vino viene poi stabilizzato a freddo (-2 per una settimana) e microfiltrato prima di essere imbottigliato a bassa temperatura.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Ciliegie mature, chiodi di garofano.

Esame Gustativo

Secco, Caldo, morbido, Abb Fresco, Tannico, Poco Sapido, Di Corpo, Intenso, Persistente Fine

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Lasagna, Cacio al Coccio

www.villasimone.com

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org