



Degustiamo un sorso
Pallavicini – IGT Lazio – Amarasco 2005

Le Tenute Principe Pallavicini sono presenti nelle zone più vocate alla viticoltura nel Lazio: dalla storica Tenuta di Colonna, dove hanno sede il Centro Aziendale, le Cantine e le grotte di invecchiamento, alla Tenuta di Cerveteri, un *terroir* dal grande avvenire per la produzione di vini rossi pregiati.

La natura dei terreni, un clima ideale, tecniche colturali attente e rispettose della biologia della vite, sommate alla passione delle persone che vi operano, hanno fatto sì che i vini Principe Pallavicini si pongano, oggi, in una posizione di avanguardia in una regione dal grande futuro enologico.

Il continuo sforzo di recupero e di valorizzazione dei vitigni autoctoni e l'introduzione di varietà particolarmente adatte a produzioni di qualità, nonché un'attenta vinificazione ed un affinamento curato dei vini, hanno caratterizzato in questi ultimi anni l'opera della Principe Pallavicini. I nostri vini provengono da antichi vigneti di famiglia particolarmente vocati alla coltivazione di varietà autoctone ed internazionali. Grazie alla profonda conoscenza del territorio sono stati individuati i vigneti migliori e le uve raccolte, dopo un'attenta attività di ricerca e di sperimentazione condotte sul campo e in cantina, regalano vini sempre più raffinati e godibili, di spiccata personalità.



Vino unico ottenuto da uve Cesanese vinificate dopo un appassimento al sole per circa un mese, provenienti da un unico vigneto di circa 40 anni, posto a 250 metri di altezza lungo le pendici dei coni vulcanici, su un terreno ricco di ciottoli, mediamente calcareo. Rubino brillante. Immediati all'olfatto i riconoscimenti di visciola sotto spirito, di nocciolo di ciliegia matura, di tamarindo e piccoli frutti di bosco laccati, sottilmente esaltati da note di violetta candita, noce moscata, incenso e anice stellato. Al gusto assume spessore eccezionale, passo morbido e vellutato.

Uve: Cesanese vari cloni

Allevamento: filare, ceppi per Ha 6000

Età del vitigno: circa 40 anni

Produzione per ettaro: 5 q.li/ha dopo l'appassimento

Terreno: vigneto posto su pendici di coni vulcanici, ricco di ciottoli, mediamente calcareo

Altitudine: 250 m

Zona di produzione: colline vulcaniche a Sud di Roma

Epoca di vendemmia: inizio novembre

Tipo di raccolta: manuale con cernita delle uve

Tecnica di produzione: appassimento in pianta per circa 30 gg., vinificazione classica in rosso

Affinamento: 12 mesi in botti da 40 hl in rovere ed affinamento in bottiglia nelle antiche grotte per almeno un anno.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Al naso ampio ed etereo con caratteristiche note di noce moscata, rosa rossa e sottile sentore speziato.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Castagne, Ciliegia, Noce Moscata

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Abb morbido, Poco Fresco, Tannico, Poco Sapido, Robusto, Intenso, Molto Persistente Fine

Temperatura di servizio

18°

Abbinamento gastronomico

Parmigiana, Cacio al Coccio con Gorgonzola

www.vinipallavicini.com

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

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org