LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cesanese del Piglio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Villa Simone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Cesanese del Piglio
Cépages	100% cesanese
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Au début des années 80, le marchand de vin Piero Costantini fait l'acquisition de l'imposante Villa Simone à Monte Porzio Catone, au cœur de l'appellation Frascati et non loin de Rome pour y produire des vins de qualité. Dans les vignobles, il cultive des cépages locaux comme le trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia et malvasia del lazio. Les technologies les plus modernes sont installées dans les caves. Les 27 ha de vignobles gérés dans le plus grand respect de la nature, donnent naissance à huit vins différents, dont trois sous l'appellation DOCG Frascati Superiore (e.a. l'excellent cru 'Villa dei Preti'). Le domaine produit également une grappa et sa propre huile d'olive. Le Cesanese del Piglio a une couleur rouge rubis aux reflets violacés et un nez intense et élégant rappelant la prune, la cerise et les petits fruits noirs. La bouche est souple et de structure moyenne, avec des tanins élégants. Belle persitance en finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignoble situé à Adnagni, sur des terrains volcaniques avec une haut pourcentage d'argile.
Rendement	1,5kg de fruit/pied
Vendange	Vendange manuelle à partir de mi-octobre.
Vinification	Les raisins sont pressés et le jus est immédiatement refroidi afin de garder toute la qualité organoleptique et la couleur. Macération à température contrôlée de 25°C pendant une semaine avec fermentation alcoolique. Le vin est ensuite transvasé en cuves inox où a lieu la malolactique. Le vin est ensuite stabilisé à froid (-2°C pendant une semaine) e microfiltré avant d'être mis en bouteille.
Elevage	pas d'élevage
Analytique	Alc. 13,50 % vol.
Production	Inconnue