LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cesanese del Piglio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Villa Simone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Cesanese del Piglio
Druivensoorten	100% cesanese
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	Met het oog op de productie van kwaliteitswijnen kocht wijnhandelaar Piero Costantini begin jaren tachtig de statige Villa Simone in Monte Porzio Catone, in het hartje van de appellatie Frascati en op een steenworp van de Italiaanse hoofdstad. De wijngaarden werden aangeplant met lokale druivenrassen zoals trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia en malvasia del lazio. Ook in de kelders werden de meest moderne wijntechnologieën geïnstalleerd. De 27 hectare wijngaard, die in totaal acht wijnen voortbrengen, waaronder drie wijnen onder de DOCG Frascati Superiore (o.a. de topcru 'Villa dei Preti'), worden met veel respect voor de natuur beheerd. Het domein produceert ook een grappa en haar eigen olijfolie. De robijnrode Cesanese del Piglio met purperen rand springt dartel uit het glas met intense aroma's van pruimen, kersen en rode vruchten. Deze speelse wijn is soepel en boordevol fruit en heeft rijpe, haast onmerkbare tannines. Een leuke plezierwijn tot in de lange afdronk toe!
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	De wijngaard ligt in het dorp Anagni, in vulkanisch gebied. De bodem heeft naast vulkanisch gesteente ook een aanzienlijk aandeel klei. De plantdichtheid bedraagt 4.500 wijnstokken per hectare en de wijngaard wordt geleid en gesnoeid volgens de cordone speronate-methode.
Opbrengst	De opbrengst wordt bewust beperkt tot maximaal 1,5 kilo fruit per wijnstok.
Oogst	Manuele oogst vanaf midden oktober, met behulp van kleine mandjes.
Vinificatie	De intacte trossen worden eerst ontsteeld en na de kneuzing ondergaan de druivenmost een schilweking gedurende een week. Tijdens deze week start de alcoholische gisting ook op. Nadien wordt de wijn van de gistkoek gescheiden (soutirage) en ondergaat hij vervolgens, nog steeds in inox tanks, de malolactische omzetting (van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur). Ten slotte wordt hij nog één week sterk afgekoeld (koudestabilisatie) tot -2° C en gebotteld.
Opvoeding	Geen rijping.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	Ons helaas niet bekend.