



ACQUISTATO IL

"Cardinale" Cesanese Lazio IGP 2024

2024

Buon equilibrio e ottima personalità



Svinando®

Il Cardinale, nell'interpretazione di Gaffino, non è il nobile religioso ma la misura principe, nella bolla pontificia di Papa Sisto V, che regolava la vendita di vino nelle antiche osterie romane. Più o meno 2 litri. Cardinale è prodotto a partire da uve Cesanese in purezza, un vitigno a bacca scura, coltivato da sempre nei dintorni di Roma. Le sue origini non sono note ma di sicuro rappresenta il vino rosso laziale per eccellenza. Molto amato dai romani, è ancora poco conosciuto al di fuori del Lazio. Cardinale, è un vino dotato di un buon equilibrio e di un'ottima personalità, caratterizzato da sentori balsamici tipici. Vino di buon corpo, è il compagno ideale di secondi piatti di carne e formaggi di media stagionatura. A Roma viene spesso servito con il classico abbacchio o con la coda alla vaccinara.

Gaffino - Vigneti e Cantina è una bella azienda familiare, profondamente legata al suo territorio. Da ben tre generazioni. I vigneti sono condotti seguendo i principi dell'agricoltura biologica, e vengono coltivati solo i vitigni che meglio si adattano al clima e al terreno. Le uve vengono selezionate sulla pianta e raccolte solo nel loro momento di corretta maturazione. Piccole attenzioni che permettono a Gaffino di produrre, ormai da sessanta anni, uve sane da cui si ottengono vini di qualità senza bisogno di intervenire in cantina con tecniche enologiche particolari. L'azienda si trova a pochi chilometri a Sud di Roma e si estende per una superficie di 32 ettari, di cui 28 vitati. Terreni vulcanici, con la giusta esposizione e altitudine sul livello del mare.

La Vigna

| | |
|---------------------|---------------------|
| Terreno | argilloso-vulcanico |
| Esposizione | Nord Ovest |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 6300 |

Il Vino

| | |
|--------------------|------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Lazio |
| Uve | Cesanese 100% |

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In botti per 4 mesi, poi ulteriori 2 mesi in bottiglia

Sensazioni Il Cesanese è un vino mai banale, dotato di un buon equilibrio e di un'ottima personalità. Un vino dal colore rosso rubino e dai sentori balsamici tipici dei nostri terreni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821