

CASALE MATTIA®

MILLESOLI LAZIO IGT CESANESE



Zona di produzione:	Colline a sud di Roma su terreno vulcanico
Vitigni:	Cesanese in purezza
Vendemmia:	Frazionata a mano nella seconda metà di ottobre, con scelta accurata delle uve
Vinificazione:	Pressatura soffice con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento:	In acciaio
Imbottigliamento:	sterile a freddo
Confezione:	Scatole con 6 bottiglie coricate da 750 ml.
Colore:	Rosso intenso, limpido
Profumo:	Intenso, vinoso, senza note coprenti di legno malgrado l'invecchiamento in botti.
Sapore:	Pieno, asciutto, leggermente tannico ma armonico
Alcol:	13x 100 vol +/- 0.5
Acidità totale:	gr.6 per litro
Abbinamenti:	Piatti ricchi di condimento e carni di pelo e di piume
Temperatura di servizio:	16/18°
Conservazione:	per le sue caratteristiche questo vino si può consumare subito ma ben si presta all'invecchiamento

Area of production:	Hills of Castelli Romani on volcanic soil
Grapes:	pure Cesanese grapes
Harvest:	Selected by hand on the second half of October
Vinification:	Soft pressing with long maceration on the skins and controlled temperature fermentation
Refinement:	in inox tank
Bottling:	sterilized, cold bottling
Packaging:	case with six bottles laid down
Colour:	limpid, intense, ruby red
Perfume:	Intense, vinous, without strong note of wood even if it is aged in oak barrel for two years.
Taste:	warm, full bodied, slightly tannic, soft
Alcohols:	13x 100 vol +/- 0.5
Total acidity:	gr.6 per liter
Food complements:	rich soups, red meat, various types of game.
Serving Temperature:	16/18°
Preservation:	it can be drunk during the year or aged in cellar.

Cartone:	Dimensioni mm.	Peso kg.	N. per strato	n. strati	N. per pallet
Case:	Size mm.	Weight kg.	N. for layer	n. layer	N. for pallet
N. bottiglie- Capacità n. of bottles- Content					
6x750 ml.	315x25x170h	8,3	11	9	99+1
Ean code if requested: 8023105000234					
Pallet:	Dimensioni mm-	Peso kg.			
Pallet:	Size mm.	Weight kg.			
Eur 80x120 cm.	80x120x165h	830			