CESARONI
CESARONI
ROSSO PICENO
Denominazione di Origine Controllata

B83364 **Codice EAN: 802886683364**

ROSSO PICENO DOC CESARONI

Wine region:
Marches, Ancona Province
Vineyard location:
The typical Rosso Piceno production area, in particular Mergo, Tassinare land.
Tendril:
50% Sangiovese, 45% Montepulciano, 5% Lacrima di Morro D'Alba
Terrain area:
15 He
Cultivation system:
Simple cortina
Plant density:
3333 plants per hectare, with 18-22 gemmae / 1 shrub.
Return on 1 hectare:
130 T. of wine grape
Age of the Vineyard:
5 years
Soil:
Prevailing of Sand and Miocene and Pliocene clays, tending to be calcareous.
Exposure and elevation:
East Southern and West Southern; at over 400-420 m. above sea level
Alcohol content:
12,5 % vol.
Vinification (winemaking):
Crushing of stems, channelled into maceration and fermentation containers that are kept at a controlled temperature. The wine is constantly mixed with the skins to extract all their colour. Soft pressing to separate the wine from the skins. After racking several times the wine is ready for air-free bottling.
Wine-tasting notes:
It has an intense **ruby colour** with violet hues. Serve at 16°/18° C.
Conservation:
Well structured wine, firm for early drinking, improving if drunk within the year of production.
Coupling wine and food:
The wine's young and fragrant structure suggests pairing it with roasts, from either traditional or modern cuisine. It goes perfectly with roast meat, cold meats, mature cheese and game stews.
Bottle:
Standard Bordeaux
Closure:
Silicone cap
Box capacity (cardboard packaging):
6 bottles
Carrying capacity:
24 boxes with 6 bottles for each layer, max. 5 layers
Box size:
15.5 cm. (w) x 23 cm. (d.) x 31 cm. (h.)
Pallet:
w. 79 cm. x 117 cm. x h. 168 cm.
Weights:
1 bottle 1.16 kg., 1 box 7.20 kg., 1 pallet 894 kg.,

UNI ISO 9001:2008 - Quality system management for the wine production and bottling

* DOC is the Official Italian wine denomination, assigned and regulated by Italian law.

B83364 **Codice EAN: 802886683364**

ROSSO PICENO DOC CESARONI

Regione viticola:
Marche, Provincia di Ancona.
Ubicazione dei vigneti:
Nell'area di produzione del Rosso Piceno
Vitigno:
50% Sangiovese e 45% di Montepulciano 5% Lacrima di Morro D'Alba
Superficie:
15 Ha.
Sistema di coltivazione:
Cortina semplice.
Densità d'impianto:
3333 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.
Rese per ettaro:
130 q.li di uva.
Età del Vigneto:
5 anni.
Suolo:
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo.
Esposizione ed altitudine:
Sud Est - Sud Ovest a 400-450 mt. s.l.m.
Tenore alcolico:
12,5 % vol.
Vinificazione:
Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.
Note di degustazione:
Rosso rubino intenso con riflessi porpora che tendono a svanire con l'affinamento; il gusto intenso e vinoso lascia sentori di prugna con finale floreale in perfetta armonia con gli aromi della sua zona di produzione. Gradevolmente asciutto e di corpo robusto, col tempo acquisisce morbidezza. Va servito a 16°/18° C.
Conservazione:
Vino di buona struttura da degustare giovane che dà il meglio se consumato entro uno o due anni dalla data di produzione.
Abbinamenti:
La sua giovane e fragrante struttura suggerisce di concederlo a piatti di arrosto, sia tradizionali che della moderna cucina. Ottimo per accompagnare bolliti, salumi marchigiani, salse, formaggi stagionati, tartufo, finocchio selvatico e stufati di selvaggina
Bottiglia:
Bordolese standard
Tappo:
Silicone
Contenenza cartone:
6 bottiglie
Capacita:
24 cartoni da 6 bottiglie per piano, massimo 5 piani
Dimensione cartone:
cm. 15.5 x 23 x h 31
Pallet:
cm. 79 x 117 x h 168
Pesi:
Bottiglia kg 1.16, cartone kg 7,20, pallet kg 894.

UNI ISO 9001:2008 - Azienda con sistema di gestione per la qualità certificata