



CESARONI®

ROMINUS®

ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

B85969

Codice EAN: 802886685969

ROSSO PICENO DOC* ROMINUS CESARONI

Wine region:

Marches, Ancona Province

Vineyard location:

The Rosso Piceno production area

Tendril:

50% Sangiovese, 45% Montepulciano, 5% Lacrima of Morro D'Alba

Terrain area:

6 He

Cultivation system:

Sylvotz with the Casarza variation

Plant density:

1666 plants per hectare, with 18-22 buds per plant.

Return on 1 hectare:

90 T. of wine grape

Age of the Vineyard:

30 years

Soil:

Prevailing of Sand and Miocene and Pliocene clays, tending to be calcareous.

Exposure and elevation:

East Southern and West Southern; at over 400-450 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 that tend to disappear as it becomes more refined. Its intense, vinous flavour leaves plummy scents with a flowery finish that is in perfect harmony with the scents of the zone of production. Pleasantly dry with a robust body, it softens with age. Serve at 16°/18° C.

Conservation:

Well structured wine, firm for early drinking, improving if drunk within one or two years of the year of production, but also drinkable when older.

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 boiled meat, cold meats and salami, sauces, mature cheeses, truffles, wild fennel 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:

16.5 cm (w.) x 23,5 cm (d.) x 35 cm (h.)

Pallet:

w. 83 cm. x 120 cm x h 150 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.

B85969

Codice EAN: 802886685969

ROSSO PICENO DOC ROMINUS 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:

6 Ha.

Sistema di coltivazione:

Sylvotz modificato alla casarza.

Densità d'impianto:

1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta.

Rese per ettaro:

90 q.li di uva.

Età del Vigneto:

30 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 rasatura, 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 concederla 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

Capacità:

24 cartoni da 6 bottiglie per piano, massimo 4 piani

Dimensione cartone:

cm. 16.5 x 23,5 x h 35

Pallet:

cm. 83 x 120 x h 150

Pesi:

Bottiglia kg 1.16, cartone kg 7,20, pallet kg 894.



UNI EN ISO 9001:2008

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