

Compagnia di Hermes

Cesanese 2019

D.O.C. "Cesanese di Olevano Romano"

TIPOLOGIA D.O.C. Rosso Cesanese
VITIGNO Autoctono Cesanese 100%
ZONA DI PRODUZIONE Colline di Olevano Romano (ROMA)
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di medio impasto, con forte presenza di minerali, asciutto e ricco di sostanza organica, formato da disgregazione rocciosa.
PORTAINNESTO Franco di Piede
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO varie zone di esposizione
ALTITUDINE DELLE VIGNE 450 metri sul livello del mare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Misto, Cordone speronato - Conocchie
DENSITA' D'IMPIANTO Varia
RESA UVA/ha 65-70 q.li
RESA VINO/UVA 55-60%
PRODUZIONE 3.000 bottiglie



DESCRIZIONE

La D.O.C. Olevano è una delle tre di riferimento del vitigno Cesanese. Particolarmente adatto alle caratteristiche del vitigno sono da sempre le colline intorno ad Olevano Romano, che per altitudine ed esposizione risultano il giusto connubio tra ambiente e vitigno per la produzione di vini dal forte carattere territoriale, infatti è qui che ancora oggi si possono trovare viti allevate con l'antichissimo sistema a Conocchie (Alberello Romano), sopravvissuto fino a noi proprio perché in perfetto equilibrio tra: età delle piante, caratteristiche del vitigno e ambiente di produzione.

VINIFICAZIONE

La vinificazione tradizionale, senza l'uso del legno, è da sempre utilizzata per la produzione del Cesanese di Olevano e così oggi, Compagnia di Hermes lo interpreta nella versione base. Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 18 Kg, subito trasportate in cantina e vinificate con diraspapigiatura a basso numero di giri. La macerazione avviene a temperatura di 28°C per 6/8 giorni con follature e rimotaggi giornalieri. Alla svinatura il vino grezzo si affina per 8/12 mesi in contenitori di acciaio. Alla fine dell'affinamento, e dopo diversi travasi di decantazione, i vini viene imbottigliato senza forzatura di stabilizzazione chimica, e con filtrazione con strati inerti da 3 micron.

DEGUSTAZIONE

All'esame organolettico il vino risulta di colore rosso rubino con riflessi granati, All'olfatto è ampio e persistente con sentori di frutti rossi maturi e erbe aromatiche di sottobosco, leggermente speziato di pepe bianco Al gusto è deciso e giustamente tannico, di tannini poco evoluti per l'assenza di invecchiamento, ma che rendono personalità e longevità al vino esprimendo a pieno la caratterizzazione del territorio, nel complesso di corpo tale da renderlo particolarmente adatto alla beva in compagnia di pietanze succulenti.

ABBINAMENTO

Per il carattere di vino deciso va sicuramente abbinato a piatti di carne rosse e bianche speziate cotte alla griglia, primi di legumi (pasta e fagioli con le cotiche di maiale), formaggi di media stagionatura e leggermente salati, ma la sua naturale unione è con la porchetta di Ariccia che è da sempre decantata. Temperatura di servizio 18°C E' consigliata la decantazione per la eventuale leggera presenza di precipitato tannico dovuto alla blanda filtrazione.

DATI ANALITICI

Alcool svolto: 14,00 %vol.
pH: 3,66

Acidità totale: 5,30 gr/lit
Estratto secco: 28,30 gr/lit