

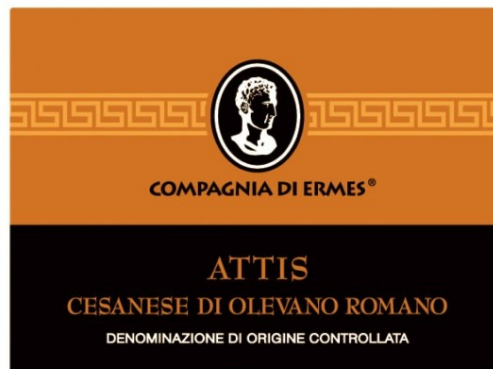
Compagnia di Ermes

ATTIS 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 2.000 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

Si produce da uve selezionate raccolte tra la seconda e la terza decade di ottobre, la fermentazione avviene in acciaio e la temperatura viene controllata affinché non superi i 25° C. La macerazione dura 14 giorni e prevede interventi di estrazione a base di delestage e rimontaggi all'aria, vengono usati lieviti selezionati e l'affinamento per circa 12 mesi avviene in barrique e tonneau di rovere francese. Il vino non viene praticamente filtrato (5 micron). L'annata 2005 ha prodotto 6.700 bottiglie.

DEGUSTAZIONE

Il colore è rubino con riflessi finemente granati. Al naso è molto speziato, ricorda il pepe bianco e il timo. Ha anche note balsamiche con sentori di nipitella e menta. Al palato è subito setoso e salato nel centro della bocca la dimensione aumenta e solo nel finale la sensazione appare un po' più rigida per opera dei tannini fini dell'uva e quelli un po' più dolci del legno. Il vino risulta complessivamente setoso e si esprime bene sotto il segno della leggerezza e della sofficità.

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: 14,50 %vol.
pH: 3,66

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