METERI
SELEZIONE VINI

Cesanese di Affile Dop 2024 - Rinelli Vigneti

Nazione: Italia
Regione: Lazio
Territorio: Affile
Geologia Terreno: argilloso-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Cesanese d'Affile
Annata: 2024
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 16° C
Produzione annua: 1600
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cesanese d’Affile, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio.
Biologico non certificato
Sentori chiave: Sottobosco, chiodi di garofano e susine.

Naso: profumi autunnali, con note verdi e di frutti rossi

Bocca: ingresso succoso, allungo fresco e minerale con tannini morbidi e setosi

Vista: Rosso rubino brillante

Ci troviamo ad Affile, nei pressi dei Monti Simburini (circa 700 m s.l.m.), Lazio, zona ricca di argilla e calcare e caratterizzata da grandi escursioni termiche, elementi in grado di conferire ai vini grande complessità, media struttura ma soprattutto spiccata mineralità.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Marco Pettinelli ha deciso di recuperare vecchi vigneti abbandonati, lavorandoli manualmente e senza approcci marcatamente invadenti al fine di esaltare ciò che l'anzianità delle piante riesce ad esprimere dalle stupende terre bianche su cui poggia.
In cantina il lavoro è preciso, semplice ed essenziale: acciaio e temperature miti costanti per evitare di snaturare ciò che giunge dai filari.

il "Bosco" è un Cesanese viscerale, vivo e persistente, con un sorso schietto, teso, succoso e mai noioso.
Il naso di questo vino, dotato di un corredo aromatico incentrato su note scure, di sottobosco, speziate ed eteree, si contrappone alla vivace succosa eleganza che invece caratterizza il sorso.