

## 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.

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.