



## COLLE TICCHIO

### CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

Vino prodotto con uve Cesanese d’Affile, provenienti da vigneti siti nel Comune di Anagni.

#### **Vinificazione**

Le uve sono sottoposte ad un accurato processo di ricezione e vinificazione per ottenere un’ottimale estrazione del colore e degli aromi varietali. Successivamente alla fermentazione alcolica e malolattica il vino viene affinato in acciaio inox a temperatura controllata.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino

Odore: fresco e fruttato

Sapore: media struttura, elegante e persistente.

#### **Accompagnamenti**

A tutto pasto, anche con pietanze più impegnative della cucina regionale.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

*Colle Ticchio is a wine with Cesanese d’Affile and Cesanese Comune grapes.*

#### **Winemaker’s notes**

*The grapes are carefully vinified in order to have a great colour and aromas extraction. Fermentation on the grapes skin, with periodical pumping over and delestage, maceration for 10-15 days at controlled temperature 24-25°C.*

*Malolactic fermentation in stainless steel thermo controlled temperature tanks. Refining in stainless steel tanks*

#### **Organoleptic analysis**

*Colour: ruby red*

*Fragrance: fresh and fruity*

*Taste: medium body, elegant and persistent.*

#### **Gastronomy**

*Food pairings: it can be enjoyed throughout the meal and is perfect for regional cuisines.*

**Serving temperature:** 16-18°C.