



OTTAVOCIELO

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

Selezione aziendale della micro area costituita dal vigneto "storico".

Vinificazione

Dopo la potatura verde ed il successivo diradamento, la raccolta viene effettuata con accurata selezione dei grappoli. Il 60% della produzione viene affinato per circa 12 mesi in barrique classiche e l'altro 40% in grandi botti di legno da 3000 litri, come da antica tradizione; il ciclo viene completato con il successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Caratterizzato da un color rubino profondo ed intenso. Vino fine ed elegante. Olfatto complesso: more, lamponi e altri frutti di bosco fusi in note di spezie che ricordano i profumi dolci della vaniglia. Al gusto predomina la frutta rossa matura, ben strutturato e profondo. Con una media acidità, elegantemente tannico e lunga persistenza che coccola ed avvolge il palato.

Accompagnamenti

È ideale in abbinamento a salumi e formaggi stagionati.

Dopo averlo stappato e trasferito in decanter qualche ora prima, viene servito in calici ampi alla temperatura di 18-20°C.

Selection of micro area in the "historic" vineyard.

Winemaker's notes

After summer pruning and subsequent thinning, the harvest is done with careful selection of the grapes. The 60% of the production is aged for 12 months in classic barriques and the other 40% in large wooden barrels of 3000 liters, according to ancient tradition; the cycle is completed with the subsequent aging in bottle until its commercialisation.

Organoleptic analysis

Featuring a deep, intense ruby colour. Rich bouquet: blackberries, raspberries and other berries fused with notes of spices reminiscent of the sweet scents of vanilla. On the palate is dominated by ripe red fruit, well structured and deep with a medium acidity, elegant tannins and long finish that "cuddle" and wraps the palate.

Gastronomy

It is ideal in combination with meats and aged cheeses.

Serve at 18-20°C in large glasses, in order to appreciate the full set of perfumes, after uncorked and decanted a few hours before.