



## SAN MAGNO

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

Vino ottenuto da uve Cesanese d’Affile provenienti da vigneti intensamente diradati, siti in micro-aree selezionate nel Comune di Anagni.

#### **Vinificazione**

La vinificazione è condotta ad una temperatura di 25-26°C, con lo scopo di ottenere un’ estrazione ottimale del colore e degli aromi varietali. Con il mosto ancora sulle vinacce, è praticata una macerazione post-fermentativa a caldo. In questo modo si ottiene una maggiore piacevolezza del vino a livello gustativo. Dopo la fermentazione malolattica, che stabilizza il prodotto e migliora le sensazioni organolettiche di morbidezza e volume, il San Magno affina per 12 mesi in barriques di rovere francese seguiti da ulteriori 6 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato. Può essere consumato per lunghi anni dopo l’imbottigliamento.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino

Odore: frutta rossa matura e spezie

Sapore: ingresso morbido, buona struttura, gusto secco e persistente.

#### **Accompagnamenti**

Brasati o stufati, formaggi e salumi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 15-16°C.

*San Magno is entirely made by Cesanese d’Affile grapes. The grapes are carefully selected in the vineyard, located in particular micro areas in Anagni.*

#### **Winemaker’s notes**

*Fermentation on the grapes skin, with periodical pumping over and delestage, maceration for 18 -24 days at controlled temperature 25-28°C. Malolactic fermentation in stainless steel thermo controlled tanks. Refining in french oak barriques for 12 months followed by 6 more months in steel tanks before bottling. It can be enjoyed many years after bottling.*

#### **Organoleptic analysis**

*Colour: intense ruby red*

*Fragrance: red ripe fruits.*

*Taste: smooth with a great structure, persistent and aromatic.*

#### **Gastronomy**

*Beef or lamb stew, roasted meat, aged cheeses, cold cuts.*

**Serving temperature:** 15-16°C.