

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Gaffino Gabriele

NOME DEL VINO
Gaffino Cesanese Lazio Cardinale

DENOMINAZIONE
Rosso Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Lazio

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Ardea (Roma)

VINIFICAZIONE
Sistema di vinificazione
Macerazione a freddo pre-fermentativa a 10°C per 12 ore - macerazione sulle bucce per 22 giorni. Fermentazione alcolica in acciaio inox Fermentazione malolattica completa in barriques

AFFINAMENTO
Affinamento In barriques per 6 mesi e successivamente

VITIGNO/I
100% CESANESE

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord - sud

ALTITUDINE
150 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
4 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
vulcanico argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
7.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Massimo Bartolini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
E5772