



Veniero, fosso Uenère (zona della campagna Setina coltivata ad uve nere), è la nostra interpretazione del Cesanese coltivato secondo i principi della biodinamica. Fermentazione spontanea e macerazione con le bucce di dieci giorni; affina in anfora di terracotta per otto mesi e riposa in bottiglia. Vino non chiarificato e non filtrato.

**Colore rosso rubino mediamente intenso. Al naso sentori di grafite e frutta rossa, in particolare ciliegia, ribes rosso e lampone. In bocca è minerale e sapido, succoso e giustamente tannico. Accompagna molto bene i primi piatti più elaborati, i secondi piatti a base di carne rossa e selvaggina, ma anche i formaggi più stagionati.**

### Il Cesanese

*È un vitigno a bacca nera, caratteristico del Lazio, diffuso fin dall'antichità nella zona dell'Agro Pontino. Nel nostro comprensorio lepino di cui Sezze fa parte veniva chiamato con il nome Nero Ferrigno. Il nome deriva probabilmente da Cesare, che lo lega alle sue origini romane. È citato però nelle fonti solo a partire dall'800.*



VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

Denominazione  
**Cesanese IGT Lazio**  
Zona di Produzione  
**Agro-pontino, area pedemontana del Comune di Sezze**  
Terreni  
**Costituiti da sedimenti limno-palustri molto profondi, ricchi di argille scure bluastre e caratterizzati da uno strato marino antico composto da calcareniti risalenti all'epoca del pliocene. In maniera non uniforme sono presenti tracce di rocce carbonatiche di origini vulcaniche provenienti dall'antico vulcano laziale. Suoli con ottima dotazione di sostanza organica**  
Tipo di agricoltura  
**Biologica Certificata e Biodinamica in corso di certificazione Demeter**  
Vitigno  
**100% Cesanese**  
Forma di allevamento  
**Guyot**  
Densità di impianto  
**4000 ceppi/ha**

Resa di uve per ettaro  
**60 quintali**  
Vendemmia  
**Raccolta manuale in cassetta**  
Epoca di raccolta  
**Fine settembre**  
Tecnica di vinificazione  
**fermentazione spontanea delle uve diraspate in tini aperti con macerazione sulle bucce di 10 giorni**  
Affinamento  
**Parte in anfora e parte in vetroresina per 8 mesi con fermentazione malolattica svolta spontaneamente e poi in bottiglia. Il vino viene imbottigliato senza nessuna chiarifica né filtrazione**  
Formato bottiglia  
**750 ml**  
Numero bottiglie prodotte  
**1000**  
Temperatura di servizio  
**15-16 °C**