



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 cemento per otto mesi, poi 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 Cesarese, 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 Suolo e Salute e Biodinamica certificata 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 circa 10 giorni
Affinamento
In cemento, 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
4000
Temperatura di servizio
15-16 °C