



# Colle Tichio

Cesanese del Piglio DOCG 2022

Corte dei Papi

Le uve, appena raggiunto la maturazione fenolica, sono raccolte manualmente nelle prime ore della giornata. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 14 gg. Segue la fermentazione malo-lattica. Sosta sulle fecce fini al suo imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Cesanese del Piglio
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2022
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lazio
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Cesanese 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso Rubuno
<b>Gusto</b>	Buon corpo e struttura
<b>Profumo</b>	Frutta rossa lampone ribes
<b>Abbinamenti</b>	Primi con, secondi piatti di
<b>Temperatura di servizio</b>	16

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio Impasto
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000
<b>Età ceppi</b>	25
<b>Resa per ettaro</b>	85
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di Ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Lotta Integrata
<b>Vinificazione</b>	Rosso
<b>Affinamento</b>	Acciaio
<b>Solfiti</b>	25
<b>Invecchiamento consigliato</b>	10