

DRINKS.

Federici Sapiens Cesanese del Piglio DOCG 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802529
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Vini Federici S.r.l., Via S. Apollaria Vecchia 30, Zagarolo (RM), Italy
Marque	Federici
Type	Vin Rouge
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Cesanese
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	charcuterie, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes



Description

Les Romains aimaient le vin - il est donc logique que la viticulture ait été pratiquée aux portes de la métropole des centaines d'années avant Jésus-Christ. La région du Latium englobe la capitale en son centre - ici, il est donc vraiment vrai que "tous les chemins mènent à Rome". Damiano Federici - propriétaire depuis 2001 du domaine parental à Zagarolo près de Rome - pratique une viticulture moderne de très haut niveau, avec quelques cépages rares et typiques de la région dans son portefeuille. Ceux qui n'ont jamais entendu parler du cesanese n'ont pas à rougir : Ce cépage peu connu, très ancien et de plus en plus rare, se trouve exclusivement dans les environs de Rome et n'était jusqu'à présent guère utilisé pour les vins d'exportation. De toute façon, les vins du Latium sont principalement consommés sur place. Les vins de Cesanese sont pourtant réputés pour leur bonne qualité. Ce vin DOCG se marie bien avec la charcuterie, les entrées consistantes, le bœuf ou l'agneau. La vinification débute par une macération et une fermentation en cuve d'acier, après quoi le vin est laissé au repos pendant quatre mois.