

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Cesanese del Piglio
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Villa Simone
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Cesanese del Piglio
<b>Cépages</b>	100% cesanese
<b>Description</b>	<p>Au début des années 80, le marchand de vin Piero Costantini fait l'acquisition de l'imposante Villa Simone à Monte Porzio Catone, au cœur de l'appellation Frascati et non loin de Rome pour y produire des vins de qualité. Dans les vignobles, il cultive des cépages locaux comme le trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia et malvasia del lazio. Les technologies les plus modernes sont installées dans les caves.</p> <p>Les 27 ha de vignobles gérés dans le plus grand respect de la nature, donnent naissance à huit vins différents, dont trois sous l'appellation DOCG Frascati Superiore (e.a. l'excellent cru 'Villa dei Preti'). Le domaine produit également une grappa et sa propre huile d'olive.</p> <p>Le Cesanese del Piglio a une couleur rouge rubis aux reflets violacés et un nez intense et élégant rappelant la prune, la cerise et les petits fruits noirs. La bouche est souple et de structure moyenne, avec des tanins élégants. Belle persistance en finale</p>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
<b>Origine</b>	Vignoble situé à Adnagni, sur des terrains volcaniques avec une haut pourcentage d'argile.
<b>Rendement</b>	1,5kg de fruit/pied
<b>Vendange</b>	Vendange manuelle à partir de mi-octobre.
<b>Vinification</b>	Les raisins sont pressés et le jus est immédiatement refroidi afin de garder toute la qualité organoleptique et la couleur. Macération à température contrôlée de 25°C pendant une semaine avec fermentation alcoolique. Le vin est ensuite transvasé en cuves inox où a lieu la malolactique. Le vin est ensuite stabilisé à froid (-2°C pendant une semaine) et microfiltré avant d'être mis en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	pas d'élevage
<b>Analytique</b>	Alc. 13,50 % vol.
<b>Production</b>	Inconnue

