



Terre Antiche
MONUMENTO

CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE

VINI DEL LAZIO

VITIGNO	Cesanese 100%
ALCOOL	14%
ZONA VITIGNI	Piglio
AFFINAMENTO	Botte di castagno da 10 ettolitri per 8 mesi, poi in bottiglia per 12 mesi.
COLORE	Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.
NASO	Profumo intenso, ampio, con note floreali e fruttate.
PALATO	secco, armonico, di buona struttura, con retrogusto gradevolmente amarognolo.
ABBINAMENTI	Si abbina perfettamente a piatti a base di carni quali agnello o carni rosse arrosto e in umido, formaggi di media stagionatura (anche pecorino) e selvaggina.

