

# CESANESE DI OLEVANO

## “Silene”

**AZ. DAMIANO CIOLLI**

Via de Corso

00035 Olevano Romano (Roma)

Site internet : [damianociolli.it](http://damianociolli.it)



Latium



## VIGNOBLE DU LATIUM



Dénomination : OLEVANO ROMANO CESANESE SUPERIORE DOC

Encépagement : 100% Cesane di Affile

Nombre bouteilles produites : 15.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 380 M sud est

Rendement : 45 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 6 à 8 mois en cuve ciment

Garde : 4 à 7 ans

Dégustation : Robe rubis un peu évouée, nez déicat où se mélangent arômes floraux et notes iodées. En bouche c'est intense avec une belle rondeur, une fraîcheur agréable et une complexité intéressante. Finale raffinée

Mariage mets-vins : Sur des viandes rouges grillées, des pâtes farcies avec sauce tomate, des charcuteries

# CESANESE DI OLEVANO

## “Cirsium”

**AZ. DAMIANO CIOLLI**

Via de Corso

00035 Olevano Romano (Roma)

Site internet : [damianociolli.it](http://damianociolli.it)



Dénomination :	OLEVANO ROMANO CESANESE SUPERIORE DOC
Encépagement :	100% Cesanese di Affile
Nombre bouteilles produites :	3 000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudres puis 2 ans en bouteilles
Garde :	6 à 15 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets violacés, nez délicat et assez intense avec notes de fruits des bois assez mûrs et d'épices. La bouche est puissante et fraîche à la fois avec une belle ampleur, un équilibre parfait et une belle complexité aromatique. Vin qui a besoin de temps pour s'affiner et d'oxygénation pour s'exprimer !
Mariage mets-vins :	Sur des viandes rouges grillées, des plats mijotés avec des épices, des plats avec des abats

# VIGNOBLE DU LATIUM

