



Agape

Cesanese del Piglio D.O.C.G.

VITIGNO

Cesanese di Affile 50% - Cesanese comune 50%

CARATTERISTICHE DEL MOSTO

zuccheri = 235 g/L pH = 3,65 acidità titolabile = 6,00 g/L

RESA UVA/VINO

60%

VINIFICAZIONE

in rosso a temperatura controllata

AFFINAMENTO

in acciaio per 15 mesi, quindi in bottiglia

CARATTERISTICHE DEL VINO

grado alcolico = 14,00% circa - FML svolta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso da invecchiamento, tipico della zona del frusinate. All'olfatto denota sentori di frutti rossi. In bocca è sapido, tipico e piacevolmente alcolico. Ha una tannicità forte ma equilibrata, e un finale persistente e piacevole.

ABBINAMENTI

carni in generale, primi piatti con ragù e anche formaggi stagionati.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com