

# Foretano



**IGP - Indicazione Geografica Protetta**

**Uvaggio:** 100% Cesanese di Affile

**Terreno:** Argille rosse vulcaniche

**Sistema di allevamento:** candelabro

**Resa per ettaro:** 50 quintali

**Vinificazione:** raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 10 giorni, malolattica svolta naturalmente, maturazione 20% in tonneaux e 80% in acciaio per 10 mesi e affinamento per 9 mesi in bottiglia.

**Bottiglie prodotte 3000**



Durante tutto il processo di vinificazione non viene impiegato alcun coadiuvante enologico e la massa non è sottoposta a nessuna chiarifica o filtrazione.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Amarena, arancia, sentori speziati di pepe nero, salsedine e balsamici di rosmarino sul finale

**Gusto:** Di buona struttura con tannini integrati, dal finale molto fresco e sapido, minerale

