Tufoli

Cesanese del Piglio Docg



Scheda Tecnica vino

Denominazione

D.O.C.G.(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Uvaggio

100% Cesanese d'Affile

Formato

0,75lt

Grado

14%

Annata

2025

Tipologia di terreno

Calcareo argilloso, con presenza di scheletro

Affinamento/Maturazione

Barriques per circa 6 mesi

Sistema di allevamento

Cordone speronato doppio

Area di Produzione

Paliano (FR)



Sensazioni olfattive

Note floreali e fruttate, impreziosite da leggeri tocchi speziati derivanti dall'affinamento in legno . Al palato è vellutato, di medio corpo, con un tannino leggermente dolce ed un finale lungo e persistente

Abbinamento gastronomico moderno

Il vino ha struttura e speziatura che si esaltano con piatti intensi e aromatici come le tagliatelle al ragù bianco di anatra e castagne oppure la chocolate chili cake con peperoncino e sale Maldon – un abbinamento audace tra cioccolato fondente e spezie