



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Per il cesanese di Olevano Romano DOC di particolare importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, fattori che, per consolidata tradizione, hanno concorso ad ottenere il vino rosso autoctono per eccellenza del Lazio. La presenza della viticoltura a Olevano risale all'epoca romana. Ciò si evince da numerosi documenti che, già a quel tempo, regolamentavano un rudimentale disciplinare di produzione. Olevano diventa "castrum" in pieno Medioevo. Compare infatti con tale appellativo in un atto di vendita stipulato nel 1232 fra Oddone Colonna, nuovo signore di Olevano da cui il vino prende il nome, e Papa Gregorio IX (1227-1241). Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio.

ODDONE

CESANESE DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

Questo vino a bacca rossa è prodotto da vigneti impiantati a cordone speronato su terreni collinari di natura tufaceo-argillosa. La vendemmia al culmine della maturazione ha luogo solitamente verso la metà di ottobre in modo da mantenere il giusto equilibrio organolettico dell'acino. La vinificazione avviene in acciaio ed è seguita da un periodo d'affidamento in bottiglia.

È prodotto da uve Cesanese in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.



ESAME ORGANOLETTICO

Il Cesanese nella versione base veste un color rubino con riflessi violacei. All'olfatto è diretto, pronto e di pregevole precisione. Offre piacevoli ricordi di frutta rossa e nera macerata, fiori di rose e una leggera sensazione vegetale moderatamente balsamica, con un accenno di una nota speziata, che rende al naso i tipici profumi della collina olevanese. Al palato è più composto, cerca di nascondere il lato rustico attraverso avvolgenze fruttate e un sottile tannino. Di giusta acidità. I tratti sono di buona raffinatezza, lascia un gradevole ricordo vinoso. Da bere alla giusta temperatura per gustare appieno tutte le sue qualità. Ha doti di piacevolezza e immediatezza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Cesanese è un vino da tutto pasto, ideale per accompagnare i piatti della tradizione o piatti a base di carni come l'agnello oppure carni rosse arrosto o in umido, ma anche formaggi di media stagionatura, come il pecorino, e selvaggina.