



ZACCAGNINI

Custodi di tradizioni
Upholding traditions



CESOLANO

Vino da uve passite

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: porzione del 'Salmagina', Staffolo (AN), caratterizzata dalla vicinanza ad un ruscello e quindi da microclima umido e favorevole all'attecchimento della muffa nobile
Terreno: di medio impasto con zone ricche di argilla alternate a zone più ricche di sabbia e di tufo
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 450 m.s.l.m.
Systema di allevamento: doppio guyot
Età delle viti: 14 anni
Resa per ettaro: 40 ql/ha
Densità d'impianto: 3.000 piante/ha
Vitigni: Verdicchio 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette dopo appassimento in pianta di uve attaccate da botrytis cinerea
 Pressatura di uve intere
 Fermentazione e affinamento con lieviti indigeni in barriques per circa 12/18 mesi
 Affinamento in bottiglia

Colore: Giallo caldo con riflessi ambrati
Bouquet: Frutta matura speziata, note di mandorle tostate e di fiori d'arancio
Gusto: Intenso, pastoso, da meditazione, aristocratico

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

Se gustato in meditazione a 12°C, in accompagnamento a dessert e formaggi a 10 °C.

/ ABBINAMENTI /

Si può bere degustandolo da solo, o abbinandolo con cantuccini alle mandorle, spumini al limone, dolci non cremosi, strudel di mele, formaggi di fossa invecchiati.

/ CONSUMO /

Dal quarto anno in avanti.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: Part of 'Salmagina' (Staffolo, Marches) near a stream, therefore humid and apt to the development of noble rot
Soil: medium consistency with areas rich in clay alternating with areas with sand and tuff
Exposure: south-west
Altitude: 450 m. a.s.l.
Training system: double guyot
Age of vines: 14 years
Yield per hectare: 40 ql/ha
Planting density: 3.000 vines/ha
Grape Variety: Verdicchio 100%

/ WINE MAKING /

Late Harvest: manually, in boxes, in several passages to select the over ripened grapes affected by the noble rot (botrytis cinerea)
 Soft pressing of the whole grapes
 Fermentation and refinement in barriques, with natural yeasts, for 12/18 months
 Bottle refinement

Colour: Warm yellow with amber reflections
Bouquet: Ripe fruits and spices, notes of almonds and orange blossoms
Taste: Intense, soft, for meditation, aristocratic

/ SERVING TEMPERATURE /

For leisurely tasting at 12°C, with desserts and cheese at 10°C.

/ FOOD MATCHES /

It can be drunk on its own or with almond cantuccini, with lemon spumino, with non creamy sweets, apple strudel, aged fossa cheese.

/ CONSUME /

From the fourth year onwards.

/ PRODUKTIONS GEBIET /

Weinberg: Teil vom 'Salmagina' (Staffolo, Marken) nahe an einem Bach, deswegen feuchter und ideal für die Entwicklung des Edelfäulepilz
Boden: Mittellockere Textur, mit einer Wechselfolge von lehmigen, sandigen und tuffartigen Schichten
Ausrichtung: südwestlich
Anbauhöhe: 450 M. ü.d.M.
Rebenerziehung: Doppel Guyottschnitt
Rebenalter: 14 Jahre
Ertrag: 40 dz/ha
Rebstöcke pro Hektar: 3.000
Rebsorte: Verdicchio 100%

/ WEINBEREITUNG /

Spätlese: von Hand, in Kästchen, in mehreren Arbeitsgänge um die beste übergereiften und vom Edelfäulepilz Botrytis Cinerea befallenen Trauben zu selektionieren
 Sanfte Pressung der Trauben
 Fermentation und Barrique-Verfeinerung auf den eigenen Hefen für 12/18 Monate
 Verfeinerung in der Flasche

Farbe: Goldgelb mit bernsteintönigen Reflexen
Duft: Reife Früchten, Gewürze, Mandeln, Orangenblüten
Geschmack: Intensiv, rund, edel

/ TRINKTEMPERATUR /

Als Solist 12° C, mit Dessert und Käse 10°C

/ GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN /

Ideal als Solist, oder mit Cantuccini - Kekse, Gebäck, Apfelstrudel, ausgereiftem Käse.

/ LAGERFÄHIGKEIT /

Nach dem vierten Jahr.



nel Cuore d'Italia
in the heart of Italy

Via Salmagina 9/10
60039 Staffolo AN ITALY
tel +39 0731 779892
fax +39 0731 779219

www.zaccagnini.it
rosella@zaccagnini.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1234/07

