



Bosco – IGP Lazio Cesanese 2025

Tipologia / Type:

IGP Lazio Cesanese – rosso

Geographic designation: Affile (RM) red wine

Vitigni / Grape varieties:

Cesanese di Affile 100%

Terrreno / Ground:

Argilloso – calcareo

Clay and limestone

Sistema di allevamenti /

Training methods:

Guyot e cordone speronato
e densità 4000 ceppi / ettaro

*Guyot and spur – pruned cordon systems, vines
density: 1618 vines per acre*

Vinificazione / Vinification:

Macerazione sulle bucce durante
tutto il processo di fermentazione
alcolica con follature giornaliere manuali

*Maceration on the skins throughout
the entire alcoholic fermentation process,
with daily manual punch downs*

Affinamento / Ageing:

In acciaio per circa 8 mesi, nessuna chiarifica

Aged in stainless steel, without fining

Colore / Colour:

Rosso rubino con riflessi aranciati

Ruby red with orange highlights

Profumo / Perfume:

Sentori di fiori rosa, fragola,
ciliegia e susina

*Aromas of pink flowers, strawberry,
cherry, and plum*

Abbinamenti gastronomici /

Food pairings:

Consigliato con carni bianche e rosse,
piatti con sughi o salse e verdure

*Recommended with white and red meats,
dishes with sauces, and vegetables*

Dati analitici medi /

Physical – chemical analysis:

Energia / Zuccheri / Gradazione alcolica

Energy / Sugar / Alcohol content by volume:

Per 100ml = E 302Kj / 72kcal

1.07 g/L – 13.07% VV