


CONSOLI[®]
VINI DAL 1920

Il connubio tra tradizione, innovazione e territorio sono i punti di forza del cesanese, che su questo cultivar ha costruito il suo successo. Ma i consumatori non chiedono solo vini buoni e tipici, vogliono anche vini sostenibili dal punto di vista ambientale. Il vino è piacere, cultura, economia; vive con l'uomo ed è parte della sua storia. Ecco perché Consoli azienda eclettica e dinamica ha innescato una sorta di green revolution, migliorando le pratiche di cantina, studiando packaging rispettosi dell'ambiente. Espressione egregia del cesanese di Olevano Romano è oggi l'ALMA MATER, gemma preziosa della nostra azienda, i vigneti sono immersi in un paesaggio disegnato dalla vite a dall'ulivo, con la suggestiva vista della piana romana. Vino di carattere, ma allo stesso tempo complesso ed elegante, che dà risalto ad una godibile bevibilità.

ALMA MATER

Denominazione di origine protetta

ANNO

2012

RICONOSCIMENTI

5 Star Wines Award - Vinitaly 2016

Che il cesanese potesse arrivare a esprimersi su performance di alto livello si sarebbe forse potuto anche intuire. Adesso, però, grazie ad un'impeccabile enologia esecutiva ed un meticoloso lavoro in vigna, ne abbiamo la certezza. Questo vino, è prodotto da vigneti impiantati a cordone speronato sulle colline olevanesi di estrazione tufaceo-argillosi. La vendemmia al culmine della maturazione ha luogo solitamente all'inizio di ottobre per avere la giusta acidità e per mantenere il giusto equilibrio organolettico dell'acino. La vinificazione avviene in acciaio, continua poi l'affinamento in botte di rovere per un anno e successivamente prosegue l'affinamento in bottiglia.

Da uve cesanese in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

L'Alma Mater, cru aziendale, invecchiato in botti di rovere, si presenta con un colore rubino carico e cupo, un impatto al naso intenso e pieno di fruttuosità di bosco, accompagnato da note erbacee e speziate molto gradevoli, di straordinaria forza balsamica, al gusto ha un'intensa piacevolezza, ottima rotondità nei tannini che avvolgono un corpo di gran struttura e armonia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È il vino rosso delle grandi occasioni, ideale per accompagnare piatti della tradizione, carni rosse arrosto e in umido, formaggi stagionati e selvaggina ben condita.

Può essere degustato in abbinamento al "bombonese", una pralina di cioccolato fondente con all'interno una piccola quantità di Alma Mater.

Per gustarlo al meglio, si consiglia di lasciare "respirare" il vino 30 minuti prima di servirlo in un calice ampio.

Dice Roberto Consoli:

"Vino elegante, sublime ed avvolgente... perfetto risultato del riuscito connubio tra territorio e vitigno. Si osserva... si gusta... si sorseggia... e se ne parla!"