



# 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.

## VITAE

### BIO

Indicazione Geografica Protetta

Il Vitae è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura tufaceo-arenaceo-argillosa. Le uve vengono raccolte manualmente nei mesi di settembre e ottobre, quando il Cesanese raggiunge il massimo equilibrio di maturazione. Dopo la fase di lavorazione in cantina, dove per dodici mesi ha luogo la fermentazione malolattica in acciaio, segue la conservazione del Cesanese in botti di rovere francese da 20hl e l'imbottigliamento all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia. La lavorazione in bio rende questo vino schietto, dinamico e vitale, del classico conio vegetale che ne rende il sorso piacevolmente vivo.

È prodotto unicamente da uve Cesanese.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.



## ESAME ORGANOLETTICO

È di colore rosso amaranto, con riverberi violacei. Al palato è rustico quanto basta, vitale, fresco e rotondo, con rimandi varietali alla visciola, ai lamponi, al ribes rosso e alla frutta fresca. Nel finale lampi balsamici in cui emergono piacevoli note piccanti. La trama tannica mischiata alla sua acidità è lieve ma non banale, ne permette il sorso anche lievemente fresco che lascia emergere note minerali e speziate con accenni mentolati.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina molto bene ai piatti tipici della cucina della tradizione romana come cannelloni a ragù e alle mandorle, amatriciana, carbonara, carni in salmì, abbacchio alla romana, agnello al forno, coda alla vaccinara ed ai formaggi di media stagionatura. Si lega splendidamente con i dolci di pasticceria secca, magari arricchiti da mandorle, nocciole e noci, ad esempio i "tozzetti" con le mandorle o con le nocciole, tipici dolci da sgranocchiare.