



VILLA CAVALLETTI®

Meraco

Cesanese 100%



Il Cesanese è il vino rosso del Lazio. Un vino interessante dal colore rosso rubino, tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento, offre al naso un ampio, intenso ed elegante bouquet di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto è caratterizzato da un'ottima persistenza ed una piacevole bevibilità che rendono il vino Cesanese un ottimo vino del territorio.

Vitigno: Cesanese 100%

Abbinamenti gastronomici: un vino ideale che si abbina perfettamente con i piatti tipici della tradizione romana, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati, ottimo anche con la picanha: un taglio di carne tipico della cucina brasiliana

Dati analitici:

Alcol 14.5% vol.

Estratto secco 32 gr/lit

Acidità totale 5,7g/lit

Temperatura di servizio: 16°/18°

Cesanese is the red wine of Lazio. An interesting wine with a ruby red color, tending to garnet which is accentuated with aging offers a broad intense and elegant bouquet of red fruits, violet and spicy notes. The taste is characterized by an excellent persistence and a pleasant drinkability that make Cesanese wine an excellence of the territory.

Grapes: Cesanese 100%

Food matching: an ideal wine that goes perfectly with traditional Roman dishes, grilled red meats and aged cheese, also excellent with picanha: a typical meat of Brazilian cuisine.

Analytic data:

Alcohol 14.5% vol.

Dry extract 32 gr/lit

Total acidity 5,70 gr/lit

Serving temperature: 16°/18°

Roma DOC rosso

Riserva



Il Roma Doc Rosso Riserva è il vino che celebra Roma e che rispecchia perfettamente il suo territorio: il territorio dei Castelli Romani ricco di sali minerali grazie alla presenza del Vulcano Laziale. Le caratteristiche del suolo e la presenza dei polifenoli conferiscono al vino il giusto corpo ed equilibrio.

Vitigni: Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Abbinamenti gastronomici: un vino che si abbina a piatti di pasta, selvaggina arrostiti di carne.

Dati analitici:

Alcol: 13,5% vol.

Estratto secco: 5,8-6,00 gr/lit

acidità totale: 35-38 gr/lit

Temperatura di servizio: 16°/18°

Affinamento: minimo 12 mesi in barrique

Roma Doc Rosso Riserva it is wine that celebrates Rome and the perfectly reflects its territory: the territory of the Castelli Romani rich in mineral salts thanks to the presence of the Lazio volcano. The characteristics of the soil and the presence of polyphenols give the wine the right body and well-balanced.

Grapes: Montepulciano 80%, Cesanese 20%

Food matching: an ideal wine that goes perfectly with pasta, roast meats.

Analytic data:

Alcohol: 13,5% vol.

Dry extraxt: 5,8 - 6,00 gr/lit

Total acidity: 35-38 gr/lit

Serving temperature: 16°/18°

Agging: minimum 12 months in barrique

Spumante bianco brut



Lo spumante Brut Villa Cavalletti è il prodotto di un'attenta scelta vendemmiale, le uve vengono raccolte anticipatamente e vinificate con cura attraverso metodo Charmat, un prolungato contatto con i lieviti per almeno sei mesi regala allo spumante una caratteristica nota organolettica di "crosta di pane". Il perlage è fine e delicato, il profumo floreale e fragrante.

Vitigni Malvasia Puntinata e Trebbiano

Abbinamenti gastronomici Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e frutti di mare, perfetto con piatti leggeri e delicati.

Dati analitici

Alcol: 12,5% vol.

Estratto secco: 17-18 gr/lit

Temperatura servizio 8 – 10 ° C

Villa Cavalletti Brut sparkling wine is the product of a careful selection, the grapes are harvested in advance and vinified with care by Charmat method and a prolonged contact with yeasts for six months minimum gives the wine a characteristic organoleptic note of "bread crust". The wine has a fine and delicate perlage with a floral and fragrant aroma.

Grapes Malvasia Puntinata and Trebbiano

Food matching Excellent as an aperitif, with fish and seafood dishes, perfect with light and fine courses.

Analytic data:

Alcohol: 12,5% vol.

Dry extract: 17-18 gr/lit

Serving temperature: 8 – 10 ° C