TELLURES

CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%
Zona di produzione: Comune di Piglio
Altitudine dei vigneti: 348 metri s.l.m.
Resa in vino: 60%
Vinificazione: vinificato prima in acciaio, a temperatura controllata, e successivamente in botti da 10 hl di legno di rovere di Slavonia per 1 anno. FML svolta.
Affinamento: in bottiglia per 2 anni.
Caratteristiche organolettiche: al bicchiere ci regala piacevolissimi sentori di frutti rossi maturi e cacao. In bocca è caldo, forte. Il tannino è elevato ma mitigato dal sapiente invecchiamento, con finale dalla lunghissima persistenza.
Abbinamenti: grandi carni rosse e gli splendidi formaggi stagionati a pasta dura della tradizione italiana.

MEDAGLIA D'ARGENTO "CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2021"

MEDAGLIA D'ORO CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE 2022

GOLDEN STAR E VALUTAZIONE 4 STELLE SULLA GUIDA "VINI BUONI D'ITALIA" 2022

MEDAGLIA D'ARGENTO
"PREMIO SELEZIONE DEL SINDACO 2013"

PREMIO 2 BICCHIERI
SULLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2012