

## ***FACESOLE Lazio Rosso*** *Indicazione Geografica Tipica*



**FACESOLE**  
LAZIO ROSSO I.G.T.



**CAVALIERI**  
AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1879

*Le migliori uve di Cesanese, Montepulciano e Cabernet Sauvignon vengono vinificate in contenitori speciali di acciaio a temperatura controllata per 14 giorni. Il FACESOLE presenta un colore rosso rubino intenso con bei riflessi violacei, al naso risulta intenso e complesso con in evidenza note di piccoli frutti a bacca rossa. Al gusto si presenta caldo ed avvolgente, complesso e con un'ottima persistenza.*

*Servire ad una temperatura di 16-18°C.  
Si abbina ai secondi piatti a base di carne in umido e alla brace.*

*The best Cesanese, Montepulciano, and Cabernet Sauvignon grapes are vinificated in special stainless steel tanks at a controlled temperature for 14 days. FACESOLE is a wine of strong ruby red colour with beautiful violet reflections. At the nose it is intense and complex and proposes notes of red berries. It has a warm, intense and complex taste with a great persistence.*

*Serve at a temperature of 16-18°C.  
It goes well with main courses of stewed and grilled meat.*

**Fratelli Cavalieri s.s. agricola**  
Via Montecagnolo, 16  
00045 Genzano di Roma – Italia  
tel/fax +39 06 9375807  
tel/fax +39 7887452  
P.IVA 01431681004  
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it  
www.cavalieri.it

  
CAVALIERI

# ***FACESOLE Lazio Rosso***

*Indicazione Geografica Tipica*



**FACESOLE**  
LAZIO ROSSO I.G.T.



**CAVALIERI**  
AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1879

**Uvaggio:** Cesanese, Cabernet Sauvignon e Montepulciano  
**Esposizione:** Sud-Est  
**Altitudine:** 380 mt.  
**Terreno:** Argilloso di origine vulcanica  
**Giacitura:** Collinare  
**Densità d'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro  
**Allevamento:** Cordone speronato  
**Acidità:** 5,43 gr/lt  
**pH:** 3,66  
**Solfiti:** 65 mg/lt  
**Alcool:** 13,5%  
**Residuo Zuccherino:** assente  
**Estratto Secco:** 31,5 gr/lt  
**Pressatura:** Soffice  
**Fermentazione:** Lenta per 18 gg. a temperatura controllata 25/26°c  
**Maturazione:** Sulle proprie fecce fini per 8 mesi in speciali contenitori d'acciaio per nove mesi  
**Affinamento:** Per sei mesi in bottiglia  
**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**Profumi:** Intenso, complesso con evidenti piccoli frutti a bacca rossa  
**Bottiglie prodotte:** 5.000

Fratelli Cavalieri s.s. agricola  
Via Montecagnolo, 16  
00045 Genzano di Roma – Italia  
tel/fax +39 06 9375807  
tel/fax +39 7887452  
P.IVA 01431681004  
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it  
www.cavalieri.it

  
CAVALIERI