



SER.A.F. Servizi Associati
dei Comuni del Frosinate



Istituto di ricerca sulla
formazione-intervento

Associazione SERAF
Regione Lazio
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto
EUREKA



Uno

SCHEDA DEL PRODOTTO

VINO CESANESE del PIGLIO

Scuola: Istituto Comprensivo di Piglio

Gruppo di progetto: Il Vino Cesanese del Piglio

Barnaba Federico - Proietto Flavia – Fantini Giorgia

Metodologo: prof Evangelisti Marco, Ins. Germani Donatella, Ins. Antonietta Bernardini

Il Gruppo di progetto



SERAF

EUREKA

Il nostro vino

- **Il vino Cesanese è tra i vini a bacca rossa quello che più di tutti si identifica con la Regione Lazio, con le sue tradizioni, con il suo carattere, con la sua tipicità; e nell'arcipelago dei diversi tipi Cesanese, quello di Piglio o meglio, "del Piglio", è senz'altro il più famoso ed è considerato a giusto titolo il migliore.**



Segue

- **Un vino di antichissima tradizione, come testimoniano i reperti storici rinvenuti sul territorio. Già nell'età antica, al tempo dei Romani, l'imperatore Nerva colpito dalla squisitezza del vino del Piglio, costruì una sua residenza imperiale i cui resti sono tuttora visibili.**
- **Si narra poi che nel Medio Evo, questo fosse il vino prediletto da Federico II di Svevia per le sue battute di caccia e testimonianze ancora più certe lo danno come il preferito tra i vini dei papi anagnini, Innocenzo III e Bonifacio VIII.**



Il nostro vino

- **Il nostro vino si chiama Cesanese perchè secondo una antica leggenda deriva dal nome cese che significa tagliare.**
- **Il vino Cesanese si produce dal 1920.**
- **Si utilizza un solo tipo di uva: l'uva di Affile**



Il nostro vino

- **Il vitigno da cui il vino Cesanese del Piglio ha origine è il Cesanese di Affile, molto sensibile alle caratteristiche del territorio nel quale è allevato: altitudine, composizione del suolo, distanza dal mare e clima più in generale; che varia in funzione della sua ubicazione geografica e che è per giunta molto sensibile all'andamento climatico delle varie annate di produzione.**



segue

- **Un vino quindi con caratteri molto spinti di esclusività, unico di anno in anno, ma sempre contraddistinto dal suo colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato, dal caratteristico profumo e sapore di visciola che nelle migliori annate si fa dolce amarena, e che può a tratti ricordare le praline ripiene di amarena sotto spirito quando il vino matura in piccole botti.**
- **Polposo, morbido e dal finale lievemente ammandorlato, la tradizione lo vuole in abbinamento con le castagne nella sua gioventù, con l'agnello o le locali salsicce in mezza età, con pietanze importanti a base di carni rosse a maturità raggiunta.**



Il nostro vino

- **La Doc/Docg**

Dal 1973 vino a Denominazione di Origine Controllata, il Cesanese del Piglio viene prodotto nei territori comunali di Piglio, Serrone, Acuto, Anagni e Paliano. Esso completa, insieme a quello di Affile e quello di Olevano Romano, la trilogia delle Doc laziali derivate dal vitigno cesanese, che trova in quest'angolo del mondo il suo habitat ottimale.

- Dall'Agosto del 2008 il Cesanese del Piglio ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita ottenendo, grazie ai risultati conseguiti dai produttori negli ultimi 10 anni, il riconoscimento più ambito per un comparto vitivinicolo territoriale nel nostro paese; tale traguardo ha avuto ancor più valore essendo la pria ed unica DOCG sul territorio laziale.





il disciplinare di produzione

- **Il Cesanese del Piglio, come recita il disciplinare di produzione, è ottenuto quasi completamente dall'uva cesanese di Affile, un biotipo diverso dal Cesanese comune (anch'esso ammesso nella composizione dell'uvaggio, che prevede il vitigno Cesanese d'Affile e/o comune presente per un quantitativo minimo del 85%).**
- **Il disciplinare ammette poi la presenza fino al 15% di vitigni a bacca rossa autorizzati dalla Regione Lazio. Oggi esiste solo nella versione secco con due tipologie, base e superiore: quest'ultima dopo un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi può fregiarsi della menzione Riserva.**

- **Gli ettari vitati attualmente sono circa 150.**
- **Dopo un periodo lungo di estirpazioni infatti da circa dieci anni un nuovo slancio produttivo ha portato al reimpianto di circa 70 ettari di vigneti.**
- **La produzione annua varia dai 3.000 ai 6.000 hl in funzione delle annate.**

Il nostro vino

