



Istituto di ricerca sulla
formazione-intervento

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

Associazione SERAF
Regione Lazio
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto
EUREKA



**PROGETTO di Formazione-Intervento
per la creazione di schede da pubblicare on-line per
rappresentare SERRONE**

Il Vino Cesanese

**Scuola: Primaria Istituto Comprensivo di Serrone
Gruppo di progetto: Classi IV e V
Metodologi ins. Bernardini Maria Giulia Corbi Fabiola**

Tutte le pietanze della tradizione sono ottime se gustate con il vino Cesanese DOC, vino dal colore rosso rubino, di sapore intenso che si abbina bene con tutti i piatti, da sempre conosciuto e apprezzato anche oltre i confini del nostro territorio.



Le vigne del cesanese del piglio costeggiano la via Prenestina a ridosso del centro abitato di La Forma, fulcro della nascente "via dei vini" nel Lazio. Le uve sono quelle del Cesanese.

Vino cesanese Colle forma

Premio gran menzione Vinitaly (Verona)

Medaglia d'argento O.I.V. (Ass. Città del Vino)

categoria rosso secco tranquillo di colore rosso

rubino 100% cesanese d'Affile odore intenso e

persistente con note fruttate di ribes e speziate di

pepe nero, il gusto è pieno dal sapore forte la

gradazione alcolica è di 14% vol.

Vino cesanese Casal S.Marco

Casal S.Marco 2000

100% Cesanese comune doc

di colore rosso rubino odore intenso e delicato

vino fruttato di amarene e sottobosco

e floreale(rosa appassita) il gusto fresco,

tannico con buona persistenza gusto olfattiva.

La gradazione alcolica è di 14% vol.

VIGNA IN LOCALITA' COLLEPETTO



SERAF

EUREKA

Vino cesanese Velobra

di colore rosso rubino vivace

odore non molto intensosentori fruttati di

prugna matura gusto finale abbastanza lungo

di gran corpo e piacevole retrogusto fruttato.

La gradazione alcolica è di 13% vol.

Vino cesanese Delicius

vino da tavola di colore rosso rubino

odore viscioli, more e ciliegie fruttato rosso

gusto poco consistente la gradazione alcolica è

di 8% vol.

Vino cesanese Passerina del Frusinate

Passerina del Frusinate 2002 igt

vino bianco di media struttura

di colore giallo paglierino scarico odore fruttato

bianco sentori di pesca gialla, mela gold

gusto abbastanza intenso di buon corpo, caldo e avvolgente.

La gradazione alcolica è di 12,5% vol.

VIGNA IN LOCALITA' COLLE SANT' ANGELO



SERAF

EUREKA

Abbiamo intervistato la signora Pina TERENZI, contitolare della omonima azienda vinicola a Serrone.

La nostra Cantina, per essere un'impresa a conduzione familiare, è un'azienda abbastanza grande.

Dalla vigna si raccoglie l'uva e si porta in cantina dove viene pigiata e mandata in serbatoi in cui deve rimanere 15 giorni facendo dei rimontaggi che sono come delle fontane in cui il vino scende su bucce d'uva,così con la pompa risale per bagnare la vinaccia e continua a farlo per tre volte al giorno.



*Dopo di che il mosto viene separato dalla vinaccia,che si trasforma in vino.
Successivamente il vino viene messo in bottiglia e venduto.*

La nostra azienda è nel sito marketing territoriale della Ciociaria ed è stata una bella esperienza partecipare al progetto del vino Cesanese anche per far conoscere il nostro vino al di fuori del territorio.

Sul nostro territorio noi siamo diventati imprenditori del vino senza aver fatto delle scuole poiché abbiamo ripreso una tradizione di famiglia, comunque ci sono delle scuole a Velletri dove abbiamo fatto dei corsi negli anni passati. Le scuole più importanti esistono nel Veneto e in Piemonte.

Alcuni produttori non sono presenti sul sito ed è una loro scelta personale, a mio parere è un errore perché per costruire bisogna usare tutte le opportunità. Questa del portale ce la mette a disposizione l'Amministrazione comunale ed è gratuita.



Macchinario per la lavorazione dell'uva



TERENZI: Vigne e vendemmia



SERAF



EUREKA

Eredi Terenzi su moderni mezzi agricoli



SERAF

EUREKA

Foto d'epoca



EUREKA