





Uva cesanese

Lunedì 23 luglio 2013 – Il “Pivot” – Igt Lazio rosso 2008 dell’Azienda Agricola L’Olivella è stato premiato nell’ambito dell’International Wine Challenge 2013. Prodotto nella tenuta di Frascati, il Pivot ha ottenuto un nuovo riconoscimento internazionale, dopo la medaglia d’argento del Gran Premio Internazionale del Vino dello scorso anno, conferita dall’Accademia tedesca Mundus Vini. Non male per essere l’ultimo prodotto nato dell’azienda. Composto da Cesanese 60%, Merlot 20% e Cabernet Sauvignon 20%, dopo la raccolta viene affinato in rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia. I vigneti sono allevati a spalliera, con un’età media di 12 anni e una densità di 4.000/5.000 piante per ettaro, danno una resa di circa 70/80 q di uva per ettaro. L’esposizione tra le migliori nella zona dei Castelli Romani vede il cesanese allevato a sud / sud-est, il Merlot a sud e il Cabernet Sauvignon sud / sud-est. I dati alcolici sono interessanti. alcool: 13,5 %. Estratto secco: 30.50 G/L. Zuccheri Residui: 3.0 G/L. Va servito ad una Temperatura di servizio di circa 18/20°.

L’International Wine Challenge è una delle istituzioni tra le più longeve nel mondo. Ha compiuto quest’anno il 30° anniversario e confronta i migliori vini sul mercato mondiale, conferendo riconoscimenti internazionali di prestigio, che richiamano una forte attenzione soprattutto tra i buyers internazionali. Ottenere il riconoscimento e la menzione dell’International Wine Challenge è dunque fondamentale per acquisire credibilità sui mercati mondiali.

Intanto, tre vini dell’Azienda Agricola L’Olivella sono in finale nazionale. La guida Slow Wine, tra le più autorevoli e prestigiose del settore, espressione del mondo Slow Food, ha selezionato il favoloso “Tre Grome”- Passito, l’innovativo “40/60” – Igt Lazio rosso 2012 e il gustoso “Bombino” – Igt Lazio bianco 2012, per partecipare alla finale nazionale. Si tratta di un importante riconoscimento del lavoro condotto con grande passione e attenzione da L’Olivella. Un lavoro che abbina la tradizione del ricco territorio tuscolano con le migliori e più innovative tecniche enologiche.

[Read More](#)