



MANGIA E BEVI...

cesanese del Piglio

IN CIOCIARIA

Cesanese del Piglio

Secco o amabile, gradevolmente amarognolo, dal caratteristico colore rosso rubino, il Cesanese del Piglio è il vino ciociaro, apprezzato già in epoca romana. Il Cesanese aumentò la sua fama nel Medioevo, alla corte dei quattro papi nativi di Anagni: divenne così protagonista della mensa pontificia, durante i banchetti di Innocenzo III e Bonifacio VIII. Oggi la Cantina Sociale del Piglio vanta una produzione annua di 30 mila ettolitri (70% nel Lazio e 30% nel nord Italia ed estero). Sono oltre 390 gli ettari coltivati a vigneto tra Anagni, Piglio, Serrone, Acuto e Paliano. Il vino, in due varietà principali è da servire a temperatura ambiente: una ha sapore asciutto e morbido, ed è adatta per arrostiti, pollame e cacciagione; l'altra, pastosa e vellutata, può concludere degnamente ogni pranzo.

Cesanese del Piglio

Dry and sweet, with a typical ruby red colour, Cesanese del Piglio is a wine from Ciociaria already appreciated in Roman times. Cesanese wine increased his reputation in the Middle Ages at the court of the four popes who were born in Anagni: it became in this way the main protagonist of the pontifical table during the banquets of Innocent III and Boniface VIII. Today the Wine-producer's Cellar of Piglio boasts of an year production of 30,000 hectolitres (70% in Latium and 30% in the North of Italy and abroad). The hectares planted with vines between Anagni, Piglio, Serrone, Acuto and Paliano are more than 390. The wine, in two main varieties, is to be served at room temperature: the former is characterized by a dry and soft flavour while the latter is used for roast meat, poultry and game; the latter, soft and velvety can be drunk to worthily finish a meal.