



## castelrovere

IGT Colli di Salerno rosso

### VITIGNI

UVE: 60% Aglianico 40% Cabernet Sauvignon

### VINIFICAZIONE

vinificati separatamente per poi essere assemblati per l'affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso.

Profumo: Al naso emergono note di frutta rossa, sapore pieno

### GRADO ALCOLICO

13,0%

€ 9,90

## terravecchia

IGT Colli di Salerno bianco

### VITIGNI

UVE: 50% Fiano 50% Falanghina

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento 5 mesi in serbatoi di acciaio inox

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Al naso emergono note di frutta di mela e pera, regalando freschezza e morbidezza

### GRADO ALCOLICO

13,0%

€ 9,90



## l'azienda

L'Azienda Agricola Cesaro è una giovane e dinamica realtà imprenditoriale, nata dalla volontà di Antonio e Irma di riscoprire la vita di campagna e le sue tradizioni. La passione per la viticoltura ed il buon vino e l'amore per il proprio territorio, hanno creato la miscela giusta per la nascita del progetto "Vini Cesaro".

Nel 2010 l'Azienda ha impiantato il primo vigneto nella tenuta di via Serroni a Giffoni Sei Casali, in Provincia di Salerno, nel cuore del Parco Regionale dei Monti Picentini.

In un terreno prevalentemente argilloso, con il clima mite della bassa collina che volge al mare del Golfo di Salerno e la protezione delle maestose cime dei Picentini, le vigne Cesaro godono di condizioni climatiche davvero ottimali. La filosofia di questa piccola realtà imprenditoriale agricola è tutta incentrata sulla **coltivazione biologica** di uve di indiscussa qualità, utilizzando tecniche e procedure rispettose dell'ambiente, dalle quali poter trarre vini di grande pregio.

Az. Agricola CESARO  
Via Serroni, 3  
84090 Giffoni Sei Casali (SA)  
T. +39 328 2813659

[www.vinicesaro.it](http://www.vinicesaro.it)  
[info@vinicesaro.it](mailto:info@vinicesaro.it)



# cesaro

#### VITIGNI

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

#### VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione delle uve rigorosamente a mano. Lavorazione immediata in cantina. Fermentazione per venti giorni in serbatoi di acciaio inox, affinamento per 12 mesi in barriques di rovere e per sei mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso. Profumo: complesso con note di frutta rossa ben integrate con sentori speziati derivanti dall'affinamento in legno.

#### GRADO ALCOLICO

13,5%



#### VITIGNI

UVE: 100% Fiano

#### VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione delle uve rigorosamente a mano. Pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino limpido. Profumo: delicato di frutti tropicali, ananas, pere, e fiori come l'acacia su di un sottofondo di nocciole miele e mandorle tostate.

#### GRADO ALCOLICO

13,0%



#### VITIGNI

UVE: 100% Aglianico

#### VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano, pressatura ultra soffice e macerazione a bassa temperatura per 6 ore; successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura per circa 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa cerasuolo. Profumo: sentori di frutta fresca e primaverile (fragole, ciliege, melograno) e note floreali più marcate (rosa, ciclamino)

#### GRADO ALCOLICO

13,0%



## centore

IGT COLLI DI SALERNO ROSSO

€ 18,00

Ottenuto dalle uve CABERNET SAUVIGNON in purezza, provenienti dal vigneto di via Serroni, in località Centore di Giffoni Sei Casali, è di certo il punto di forza dell'azienda. Questo vino racchiude tutta la passione, l'impegno e la dedizione che la famiglia Cesaro ha dedicato alla tradizione vitivinicola. Un rosso ricavato dal più nobile dei vitigni internazionali, allevato a Gujot, in terreno argilloso, dal gusto strutturato e potente con tannini presenti ma delicati. Si accompagna bene con carne rossa e selvaggina, salumie formaggi stagionati. Si serve a temperatura di 16 -18 gradi.

## saucolo

IGT COLLI DI SALERNO BIANCO

€ 13,50

Ottenuto dalle uve FIANO della nostra azienda, segue la rinomata tradizione di questo antico vitigno del territorio Campano considerato tra i migliori in Italia. Dopo la raccolta a mano, le nostre uve subiscono una immediata lavorazione in cantina. Al palato il saucolo è pieno, morbido, fresco, pulito e persistente; presenta un'acidità vivace e una leggera nota di noci tostate e di mandorla amara nel finale.

## santa croce

IGT COLLI DI SALERNO ROSATO

€ 13,50

Ottenuto dalle nostre uve AGLIANICO in purezza, coltivate in terreno argilloso-calcareo, con sistema di allevamento a spalliera con potatura guyot. Il Santa Croce ha una versatilità negli abbinamenti tale da permetterne la degustazione a tutto pasto, dall'aperitivo all'accompagnamento di antipasti, ai primi piatti di pasta o riso con verdure, alle pietanze a base di pesce in preparazioni più strutturate, fino anche alle carni bianche in preparazioni delicate.



cesaro