

ABBIA NÒVA



ABBIA NOVA

Piglio (FR)

Anno fondazione: 2013

Numero ettari vitati: 7

Numero bottiglie prodotte: 20.000

A quaranta chilometri a Sud di Roma, Piglio è una piccola enclave con alle spalle le montagne che portano in Abruzzo e di fronte la campagna romana. Il Cesanese d'Affile da circa quattrocento anni svolge il ruolo di protagonista delle vigne. La prima DOCG del Lazio.

Abbia Nova è un'azienda giovane nata dalla sapienza contadina unita alla passione per il buon vino.

Un piccolo casale isolato in montagna, sulla strada consolare romana che portava dal Lazio all'Abruzzo.

E' una fusione tra le tradizioni del posto e qualcosa di fortemente culturale costruito grazie alle suggestioni e agli insegnamenti.



Vini

Senzavandalismi Bianco



Uve:
Passerina del Frusinate

Macerazione a grappoli interi per 12-16 ore. Pressatura. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento sulle fecce fini sino a primavera. Affinamento per 2 mesi in vetro da 54 litri. Senza solfiti aggiunti, senza filtrazioni, insomma senza trucco e senza inganno

senzavandalismi rosso



Uve:
Cesanese di Affile

Macerazione per circa 8 gg. poi svinatura e conclusione della fermentazione senza vinacce. Affinamento in acciaio fino a primavera. Senza solfiti aggiunti, senza filtrazioni, insomma senza trucco e senza inganno

passerina del frusinate



Uve:
Passerina del Frusinate

Pressatura dei grappoli interi con macerazione per 12-16 ore . Affinamento sulle fecce fini sino a primavera, per 2 mesi in vetro da 54 litri prima dell'imbottigliamento

Rosato



Uve:
Cesanese di Affile

Macerazione a grappoli interi per 12-16 ore, pressatura e fermentazione spontanea in cemento. Affina sulle fecce fini sino a primavera poi passa in vetro da 54 litri per circa 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Abbia Nova Cesanese del Piglio DOCG



Uve:
Cesanese di Affile

Selezione ed assemblaggio di uve dei 5 cru aziendali. La fermentazione dura fino a 20 giorni, affina in botte di rovere per 6 mesi poi in cemento per oltre un anno e per un mese in vetro da 54 litri prima dell'imbottigliamento. Nessuna chiarifica, filtrazione o stabilizzazione,

San Giovanni Cesanese del Piglio DOCG



Uve:
Cesanese di Affile

Macerazione per circa 20 gg. affinamento in rovere per 12 mesi. Alla seconda primavera massa e ultimo affinamento per circa 1 mese in vetro da 54 litri prima dell'imbottigliamento.



Collepasso Cesanese del Piglio DOCG

Uve:
Cesanese di Affile

Macerazione per circa 20 gg.
affinamento in rovere per 12 mesi. Alla
seconda primavera massa e ultimo
affinamento per circa 1 mese in vetro
da 54 litri prima dell'imbottigliamento.

