



GUIDE DES VINS

de la Province de Frosinone



Camera di Commercio
Frosinone





GUIDE DES VINS
de la Province de Frosinone

VINS

Pag. 16	AGRICOLA EMME - VIGNETI MASSIMI BERUCCI
20	AGRICOLA GUIDO
21	AGRICOLA MACCIOCCA
23	ANTICHE CANTINE MARIO TEREZI
26	BENEDETTO LOMBARDI VINI
28	BERTACCO
30	CANTINA MARTINI
32	CANTINA SABENE
34	CANTINA SOCIALE CESANESE DEL PIGLIO
38	CANTINE PALOMBO
41	CASALE DELLA IORIA
44	CASALE VERDE LUNA
46	COLACICCHI
49	COLETTI CONTI
52	COLLE SANT'ANGELO
53	COLLETONNO
55	COMINIUM
57	D'AMORE
59	LA FERRIERA
61	LA VISCIOLA
62	MANFREDI OPIFICIO
65	MARCELLA GIULIANI
68	MIGLIARESE
71	NECCI RITA
74	PETRUCCA E VELA
77	PILEUM
79	PIZZIRANI
80	POGGIO ALLA META
83	RAPILLO
86	ROMITI - CECCONI
87	ROSSO DEL BORGO
89	SINIBALDI
91	TERRE DEL CESANESE
93	TULLIO
96	VIGNE SUGAMELE
98	VIGNETI IUCCI
100	VINI GIOVANNI TEREZI - AZ. AGR. VILLA SANTA
105	VINICOLA NARDELLI

LIQUEURS ET DISTILLATS

110	COLAZINGARI
112	FAZIO
114	GOCCE
116	MADREA
117	PAOLUCCI LIQUORI
120	SARANDREA



Parmi les nombreux excellents produits dont la province de Frosinone est riche, il y a, sans aucun doute, une production vitivinicole de toute première qualité. Cette ressource précieuse, absolument endogène, peut représenter, dans un marché qui depuis quelques années se démontre particulièrement sensible au «vin de qualité et de territoire», un avantage incontesté à utiliser sagement à travers les instruments du marketing territorial.

L'élévation du niveau moyen de la qualité et l'offre hétérogène permettent en effet d'être réellement compétitifs dans les marchés nationaux et internationaux et de pouvoir présenter le vin selon le langage de la territorialité et, en même temps, de l'internationalité.

Consciente de cela, la Chambre de Commerce a voulu combler un vide d'information à travers une initiative éditoriale, le premier «Guide des vins de la province de Frosinone», qui rassemble en un unique volume les principales informations sur les entreprises vitivinicoles de la province et sur leurs excellents produits.

Dans un but plus ample de promotion du territoire et de ses ressources, ce guide veut être une contribution utile à la mise en valeur des meilleures productions vinicoles locales, à l'augmentation de l'intérêt déjà considérable du consommateur envers nos vins, au soutien des typicités locales, à la sauvegarde de l'identité culturelle, à faire connaître et apprécier une terre encore aujourd'hui peu connue.

C'est à travers le vin, un symbole qui synthétise à la perfection l'offre complexe de l'oenogastronomie et qui joue le rôle de véritable «ambassadeur» du territoire, que la province de Frosinone pourra se présenter, communiquer et attirer l'attention.

Mario Papetti

Président
Chambre de Commerce de Frosinone





Durant ces dernières années, grâce à la passion et à la compétence des producteurs et aux actions de support mises en place par la Chambre de Commerce, par d'autres administrations territoriales et par des associations de catégorie, les productions vitivinicoles de la province de Frosinone ont atteint des standards de qualité vraiment élevés.

Les heureuses caractéristiques orographiques, du territoire et du climat décidément voués et la qualité intrinsèque des vignobles, ainsi que l'utilisation de nouvelles machines et le recours aux techniques les plus évoluées de vinification, ont déterminé une multiplication de productions d'excellente qualité, fortement liées et identifiées au territoire et fermement respectueuses de la tradition.

C'est sur cette base que la Chambre de Commerce de Frosinone a décidé de publier le premier «Guide des vins de la province de Frosinone», un guide raisonné qui donne de manière analytique les informations principales sur les entreprises vitivinicoles locales et sur leurs produits.

Le volume, réalisé par le Bureau des activités promotionnelles et son équipe de professionnels possédant de grandes compétences techniques en la matière – et le premier est M. Massimo Roscia qui, outre à être un vaillant fonctionnaire de la Chambre de Commerce est connu et apprécié comme excellent écrivain, gourmet et critique oenogastronomique –, pourra être un excellent instrument de marketing pour les producteurs du secteur et, simultanément, un moyen pour identifier, synthétiser et promouvoir de manière efficace la complexe offre oeno-gastronomique de qualité que la province de Frosinone est en mesure d'offrir.

Mario Popolla
Secrétaire Général
Chambre de Commerce de Frosinone





Si je devais traduire en mots les sensations éprouvées durant ces mois passés en tournée dans notre magnifique terre à récolter des informations, à visiter les entreprises, chais et vignobles, à dialoguer avec les viticulteurs et oenologues et à déguster, analyser, tenter d'interpréter des vins, je courrais le sérieux risque de rédiger un «guide du guide» qui, même s'il était touchant, serait inopportun et d'utilité douteuse.

Je me limiterai donc à suggérer des idées qui puissent offrir au lecteur un renvoi explicite à ce riche substrat de passions, traditions et compétences qui représente la vraie âme de la production oenologique de la province de Frosinone et qu'une froide fiche technique – même détaillée – ne serait pas en mesure de transmettre. Ces clés de lecture, grâce au processus logique de la synthèse, se résument en trois mots: *confirmation, surprise et orgueil*.

La *confirmation* concerne la qualité atteinte par nos vins ces dernières années. Un applaudissement public aux producteurs qui, avec amour et persévérance, ont réussi à traduire les potentialités extraordinaires du territoire en vins excellents, de qualité, élégants, uniques... ils le méritent. L'«Atina DOC» est désormais une réalité en croissance constante, la «Passerina del Frusinate» vit une seconde jeunesse, le «Cesanese del Piglio» aura très bientôt un *G* lourd de conséquences, en plus. C'est ces derniers jours que le Comité National pour la Tutelle des Vins a donné un avis positif pour la reconnaissance de la Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie au «Cesanese del Piglio» qui pourra maintenant se vanter du titre de premier DOCG du Latium. Quant à la *surprise*, bien que connaissant à fond le territoire – surtout d'un point de vue oenogastronomique – j'ai fait de nouvelles et plaisantes découvertes. Des activités de recherche historique et ampélographiques, des attentions dédiées à d'autres cépages autochtones, des micro vinifications, des sélections de clones, des cultures biologiques et, même, biodynamiques qui témoignent, outre à un enracinement diffus de la culture du vin, d'un profond respect de l'identité territoriale, d'un grand dynamisme, d'une volonté forte de progresser et d'améliorer.

Le dernier mais non le moindre l'*orgueil*. L'orgueil d'un peuple fier, tenace et travailleur qui depuis des siècles se transmet l'amour de la vigne, avec une passion immuable; l'orgueil du soussigné d'appartenir à cette merveilleuse terre qui, aussi grâce aux vins, se présente/représente comme un paradis encore à découvrir.

Massimo Roscia
L'Auteur







Supervision et coordination du livre:
Giuseppe Masetti



Ont collaboré
(de gauche à droite):
Daniele Segneri, Federica Foglietta, Roberta Minnucci,
Floriana Palladini, Maria Rita Liburdi, Giacinto Capocchetta.





Les Vins



AGRICOLA EMME - Vigneti Massimi Berucci

L'entreprise agricole Emme, qui possède la marque historique «Vigneti Massimi Berucci», représente une grande marque dans le panorama vitivinicole de la Ciociaria. Participer à la croissance du territoire et, en particulier, des cépages autochtones «Cesanese» et «Passerina del Frusinate» synthétise au mieux le credo de l'entreprise. Emme a déjà acheté plus de vingt-deux hectares de terrain dans la commune de Piglio et a constitué quatre noyaux de production (Casal Cervino, La Torretta, Valle Bianca et Vignali) qui, grâce à l'exposition, à la conformation et à la disposition du terrain, sont particulièrement voués à l'élevage de raisin de qualité.



CASAL CERVINO - CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: volcanique avec beaucoup de pierres.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération du moût sur les pellicules pendant 12 jours en récipients d'acier inox, affinement en tonneaux de rouvre de Slavonie de 50 hl pendant deux tiers et en acier pendant un tiers des 12 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 8 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis brillant.

Bouquet: ample et enveloppant, il offre des parfums de griottes et de prunes mûres associés à des nuances fleuries de violette fondues dans des notes tertiaires d'épices et de réglisse.

Goût: vin austère, d'étoffe solide, à l'attaque tannique bien équilibrée par l'alcool; base ample et veloutée, très long en bouche et persistant avec des souvenirs de cerises et de griottes.

Total bouteilles produites: 12.000.



VIGNE NUOVE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m.

Sol: volcanique avec beaucoup de pierres, sablonneux, argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.100 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération du moût sur les pellicules pendant 20 jours dans des cuves d'acier inox à température contrôlée de 24-28°C avec de fréquents remontages et foulages, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, affinement en barillets de rouvre français pendant 12 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 8 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.



Robe: rubis intense avec des nuances rouge grenat.

Bouquet: au nez, il exprime des parfums intenses, propres et raffinés qui s'ouvrent avec des arômes de griottes, myrtilles et prunes suivis de senteurs fleuries de géranium et de délicates notes de vanille et cannelle.

Goût: vin intrigant, chaud, souple, généreux, au tanin couvert, mais bien extrait, avec une délicieuse veine finale d'amendes.

Total bouteilles produites: 7.000.



CASAL CERVINO - PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Trebbiano Giallo 10%.

Altitude: 450 m.

Sol: volcanique avec beaucoup de pierres.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, pressage doux, vinification en blanc à température contrôlée de 14-16°C en cuves d'acier inox, amorçage avec des levains sélectionnés, affinement en acier pendant 10 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

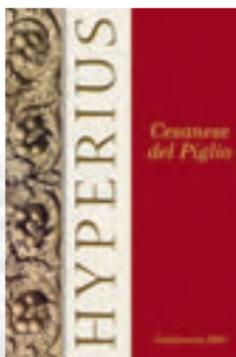
Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille fort presque doré.

Bouquet: structure olfactive qui se présente à l'ouverture décidée et compacte pour ensuite libérer, un à un, les arômes fleuri (camomille), fruité (pommes golden) et herbacé (paille fraîche).

Goût: il se révèle dans la bouche velouté, sec, volumineux, savoureux.

Total bouteilles produites: 7.000.



HYPERIUS ROSSO

Type: Rouge, Cesane del Piglio DOC.

Raisin: Cesane di Affile 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: volcanique.

Système d'élevage: Guyot, cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.100 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération du moût sur les pellicules pendant 10 jours dans des récipients d'acier inox à la température maximum de 28°C, maturation pendant deux tiers en acier inox et

pour le tiers restant dans des tonneaux de rouvre de capacité moyenne pendant 12 mois, affinement ultérieur en bouteilles pendant 3-4 mois.

Degré alcoolique : 13%.

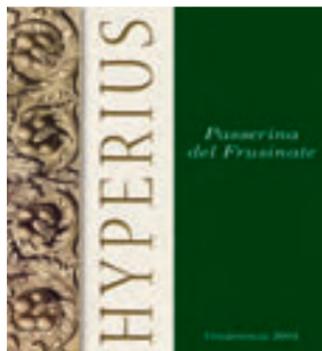
Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: il s'offre au nez avec un bouquet dans lequel on reconnaît distinctement la griotte accompagnée de notes fleuries.

Goût: sincère, facile à boire, de bon corps et longueur moyenne en bouche.

Total bouteilles produites: 120.000.





HYPERIUS BIANCO

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitude: 350 m.

Sol: volcanique, arénacé.

Système d'élevage: Guyot, couvert.

Densité de plantation: 2.500-4.000.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains,

sage doux, clarification du moût à froid, séparation de la lie, vinification en blanc à température contrôlée de 14-16°C, amorçage avec des levains sélectionnés, fermentation dans des cuves d'acier inox, maturation en acier pendant 6 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant un mois.

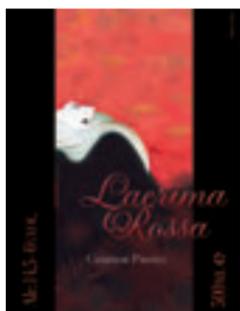
Degré alcoolique: 11%.

Robe: jaune paille clair.

Bouquet: répand de délicats arômes fruités dans lesquels émergent des senteurs de pommes golden.

Goût: sec, frais, légèrement minéral, descend bien.

Total bouteilles produites: 40.000.



LACRIMA ROSSA

Type: Rouge Passito, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: volcanique avec beaucoup de pierres.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.100 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: sélection et récolte manuelle des premières grappes, disposition en couches sur des plateaux empilés et placés dans des locaux ventilés à température

contrôlée supérieure à 18°C pendant une semaine, fanaison libre pendant 3 mois, macération à température contrôlée comprise entre 24 et 30°C avec des remontages quotidiens et contrôles des constituants volatils, affinement en carats de rouvre de 100 et 225 litres pendant au moins 12 mois.

Degré alcoolique: 14,5% +6.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: nez dans lequel la vinosité alcoolique traîne des senteurs agréables de fruits rouges mûrs et d'églantine.

Goût: bouche propre, structure enveloppante et volumineuse, sapidité posée, mémoires fruitées et épicées en finale.

Total bouteilles produites: 2.000.



Contacts

Società Agricola Emme srl Vigneti Massimi Berucci

Siège social: via Maggiore, 126
03010 Piglio (FR)

Siège opérationnel: via Casilina Nord, km 62,200
03012 Anagni (FR)
Tél. +39 0775 769859
Fax +39 0775 776611

Point de vente: via Casilina Sud, km 63
03012 Anagni (FR)
Tél. +39 0775 768047

Site web: www.agricolaemme.com
Email: agricolaemme@libero.it

Œnologue: Domenico Tagliente
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





AGRICOLA GUIDO

L'entreprise agricole Guido a été fondée en 2001 dans l'intention précise de produire des vins DOC de grande qualité à destiner à des niches étroites de marché. Le siège social est à Villa Latina, tandis que les principales surfaces de production et le chai sont situés dans la commune d'Alvito. La surface de la société est d'un peu plus de cinq hectares (dont, actuellement, un et demi destiné à la viticulture). Le nom de la société et l'image de la première étiquette sont dédiés à «Guido il carbonaio» (Guy le charbonnier, le chef d'une des deux familles qui ont fondé la coopérative).



CERRACCHIETO

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 410 m.

Sol: formation marneuse arénacée.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.600-5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 7 jours à température contrôlée, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en acier pendant 5-6 mois et en barriques de rouvre français pendant 5 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 3-4 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: vineux; les arômes nets et complexes de petits fruits mûrs à baies rouges (cerises en avant-plan) s'harmonisent avec une délicate note de chocolat.

Goût: complet, ayant le bon corps et la trame tannique élégante, légèrement savoureux et épicé. L'arrière-goût est long et cohérent.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Società Agricola Guido S.c.a.r.l.

Agricola Guido S.c.a.r.l.

Via Roma, 70

03040 Villa Latina (FR)

Tél./Fax +39 0776 688810

Portable +39 347 1216173

Email: annaianarilli@alice.it

Œnologue: Anna Iannarilli

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





AGRICOLA MACCIOCCA

L'activité de l'Agricola Macciocca a débuté en 1945 quand M. Giuseppe Macciocca décide d'acheter de nouveaux terrains pour la viticulture, de construire un nouveau chai et de se dédier à temps plein au commerce du vin. À sa mort, en 1969, les rênes de l'entreprise passent à sa femme, Mme Elvira Graziani qui soigne le vignoble avec amour et dévouement et, ensuite, à son fils Franco. Aujourd'hui c'est le jeune Mario, petit-fils de Giuseppe Macciocca, qui mène l'entreprise. La restructuration du vignoble et de la cave, l'expérience et la compétence, mais, surtout, une passion hors du commun lui ont permis de produire des vins d'excellente qualité.



CIVITELLA ROSSO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: terre rouge d'origine volcanique.

Système d'élevage: Guyot et double cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours avec de fréquents foulages et remontages, fermentation malolactique obtenue en tonneaux de châtaignier et barriques de rouvre, élevage en tonneaux pendant 10 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec des veinures violacées.

Bouquet: au nez, il s'ouvre avec une senteur nette de cerises à l'eau-de-vie et marasque suivie d'un léger parfum vanillé et d'une note claire d'encre de chine.

Goût: palais plein, corps juste, tanins souples et bien extraits.

Total bouteilles produites: 4.000.



CIVITELLA BIANCO

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: terre rouge d'origine volcanique.

Système d'élevage: Guyot et double cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, séparation douce des pellicules du moût, fermentation en cuves d'acier, maturation en tonneaux de châtaignier pendant 7 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 11,5%.

Robe: jaune doré.

Bouquet: des parfums de melon mûr et de fruits exotiques charment le nez, l'odeur de pierre humide prépare l'agréable note acide.

Goût: au palais, il est ample, chaud et velouté ; équilibre et persistance en complètent la structure.

Total bouteilles produites: 5.000.





ELVIRA

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: terre rouge d'origine volcanique.

Système d'élevage: Guyot et double cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours avec de fréquents foulages et remontages, fermentation malolactique obtenue en tonneaux de châtaignier et barriques de rouvre, maturation en tonneaux pendant 24 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 10 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis avec des reflets grenat.

Bouquet: nez intrigant de griottes à l'eau de vie, confitures de framboise et groseilles noires fondues dans une vanille non envahissante.

Goût: au palais, il révèle solidité structurelle et une belle épaisseur, la trame tannique est élégante et rappelle la douceur de la longue maturation.

Total bouteilles produites: 1.000.

Contacts

Agricola Macciocca

Via Piagge, 147

03010 Piglio (FR)

Tél./Fax +39 0775 501021

Portable +39 320 7638282

Email: m-macciocca@tiscali.it

Œnologue: Mario Macciocca

Vente directe sur place: oui, sur rendez-vous

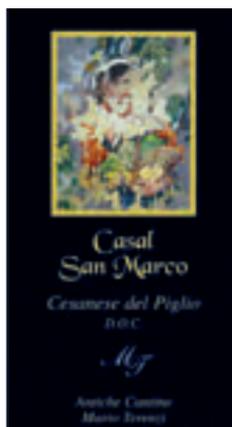
Visite in entreprise: oui, sur rendez-vous





ANTICHE CANTINE MARIO TERENZI

L'entreprise historique «Antiche Cantine Mario Terenzi», située dans la commune de Serrone, est actuellement guidée par les frères Emanuele et Paolo Terenzi qui représentent la cinquième génération de viticulteurs. La philosophie sociétaire vise toujours l'équilibre entre antique et moderne: la culture des vignobles est faite, en effet, de manière traditionnelle, dans le plein respect de la nature et de l'homme et sans l'emploi d'herbicides ni d'engrais chimiques, tandis que les techniques de vinification sont caractérisées par le recours aux solutions les plus modernes (fermentation à température contrôlée, affinements en tonneaux de rouvre avec vieillissement dans des grottes naturelles). L'offre des vins, tous rigoureusement liés au terroir, est complète: Antiche Cantine Mario Terenzi vinifie, en effet tous les DOC du Cesanese: le Cesanese del Piglio, le Cesanese di Affile et le Cesanese di Olevano Romano.



CASAL SAN MARCO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: consistance moyenne, sol argileux volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage foulage des grains, fermentation sur les pellicules pendant 10-15 jours dans des récipients d'acier inox avec de fréquents remontages à température contrôlée, maturation en tonneaux de rouvre pendant 8 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 3 mois.

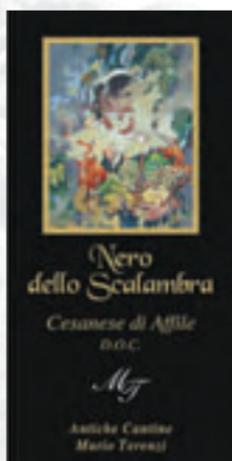
Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec une évidente propension vers le violacé.

Bouquet: fin, sec, caractérisé par une vaste gamme de parfums: violettes et cyclamens, fruits mûrs à baies rouges, senteurs épicées de poivre noir.

Goût: il révèle au palais une attaque vivace et un tannin substantiel capable de longueur et persistance, en fermeture des souvenirs agréables de fruits à baies rouges.

Total bouteilles produites: 4.000.



NERO DELLO SCALAMBRA

Type: Rouge, Cesanese di Affile DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m.

Sol: terres blanches grésières.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: vendange tardive avec une légère fanaison du fruit sur la plante, récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, fermentation sur les pellicules pendant 15 jours en cuves d'acier inox, avec de fréquents remontages à température contrôlée, affinement sur les lies en acier pendant 2 mois, en petits tonneaux de rouvre pendant 12 mois et en bouteilles pendant 3 mois.



Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis tendant au grenat avec le vieillissement.

Bouquet: fort caractère variétal de violettes et marasques, légères senteurs épicées en second plan.

Goût: entrée à impact, tanin présent mais bien apprivoisé par la barrique, finale dans laquelle on retrouve le caractère du cépage.

Total bouteilles produites: 2.600.



PIETRA ROSSA

Type: Rouge, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 80%, Cesanese Comune 20%.

Altitude: 500 m.

Sol: volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, fermentation du moût à température contrôlée pendant 10 jours, maturation en récipients d'acier pendant 2 mois, passage en barriques de rouvre français pendant 3 mois, dernier passage en acier pendant

2 mois et affinement en bouteilles pendant encore 2 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis tendant au grenat avec le vieillissement.

Bouquet: les fruits à baies rouges se dirigent vers des notes ferreuses qui en révèlent une forte minéralité.

Goût: sec, plein, de structure chaude et enveloppante et au léger arrière-goût amer.

Total bouteilles produites: 7.500.



CASAL DEI MONACI

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 60%, Cesanese Comune 40%.

Altitude: 400 m.

Sol: consistance moyenne, fond volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, fermentation du moût avec les pellicules à température contrôlée pendant 10-15 jours, maturation et affinement en acier inox pendant 12 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis.



Bouquet: nez dessiné par des parfums de sous-bois; les fruits à baies rouges s'entrecroisent avec les notes fleuries de roses et de violettes.

Goût: dans la bouche, le fruit est bien soutenu par le tanin et la fraîcheur.

Total bouteilles produites: 10.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foula-ges des grains, pressage doux, fermentation obtenue en cuves d'acier pendant 6 mois et affinement supplémentaire en bouteille d'1 mois.

Degré alcoolique: 12%.

Robe: jaune paille soutenu.

Bouquet: offre au nez des arômes fleuris et fruités.

Goût: possédant une riche sapidité et une douceur agréable.

Total bouteilles produites: 5.000.

Autres produits:

- «Antiche Cantine Rosso» - vin de table rouge obtenu de raisins de Montepulciano et Cesanese Comune.

- «Antiche Cantine Bianco» - vin de table blanc obtenu de raisins de Passerina del Frusinate et Bombino.

Contacts

Antiche Cantine Mario Terenzi

Entreprise: via Stazione, 2
03010 Serrone (FR)

Point de vente: via Prenestina, 587
03010 Serrone (FR)

Tél. +39 0775 594025

Portable +39 338 5685125

Fax +39 0775 593100

Site web: www.antichecantine.it

Email: info@antichecantine.it

Œnologue: Domenico Tagliente

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





La famille Lombardi a commencé à produire des vins en 1894 pour se spécialiser, après la deuxième guerre mondiale, dans la transformation et la commercialisation : l'entreprise achète les raisins et vend les produits finis surtout dans le proche marché romain. Le propriétaire actuel, Benedetto Lombardi, reprend la tradition de famille et, à travers une sélection pointilleuse des raisins provenant des vignobles de certains petits producteurs de Piglio, recommence à investir de manière massive sur la vinification des vins du territoire (Cesanese del Piglio et Passerina del Frusinate). L'achat d'une propriété de treize hectares dans le territoire de Paliano est récente, où très bientôt se trouveront les plantations et le nouveau chai.



CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: argileux rouge karstique.

Système d'élevage: cordon ergoté et albese bilatérale.

Densité de plantation: 5.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours à température contrôlée avec trois remontages quotidiens, élimination des pépins de raisin, un délestage tous les deux jours, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation moitié en acier et moitié en grandes barriques pendant 12 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis sombre.

Bouquet: le parfum s'ouvre sur des souvenirs clairs de griottes et autres petits fruits des bois à l'eau-de-vie, accompagnés de notes de violettes, noix de muscade, menthe et basilic.

Goût: en bouche, il offre un goût ample, souple et velouté ; le corps est équilibré par la bonne acidité et par la sapidité vivace ; beau tanin et finale persistante qui offre des tons d'amendes et de pâte d'olives.

Total bouteilles produites: 100.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: blanc, IGT frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 400 m.

Sol: argileux rouge karstique.

Système d'élevage: albese bilatérale.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération avant la fermentation avec les pellicules pendant 24 heures, pressage doux, fermentation alcoolique à température contrôlée 15-18°C en cuves d'acier inox pendant 15 jours, affinement en acier pendant 6 mois, affinement ultérieur en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.



Robe: jaune paille intense avec des reflets vert pâle.

Bouquet: excellente et vibrante intensité olfactive avec des fruits verts (pommes, poires et kiwis) soulignés d'agrumes sur une trame végétale mûre enrichie d'allusions minérales et de notes de fruits secs.

Goût: l'entrée au palais est dans la ligne du parfum; approche équilibrée mais, en même temps, dynamique pour un vin qui se caractérise par sa saveur, fraîcheur, netteté et une excellente longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 110.000.



PROPILEO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30% et Syrah 30%.

Altitude: 200-300 m.

Sol: argileux, volcanique et rouge.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 5.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours à température contrôlée avec trois remontages quotidiens, élimination des pépins de raisin, un délestage tous les deux jours, fermentation malolactique obtenue en barriques, maturation en barriques pendant 18 mois et affi-

nement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis tendant au violacé.

Bouquet: au nez, il se présente dans sa complexe matrice verte (poivrons, poivre, humus, buis) pour se fonder ensuite avec de petits fruits du sous-bois et de délicates notes vanillées.

Goût: frais, souple, à la chaleur soutenue et aux tanins fins et bien extraits, agréable à boire et avec une finale qui repropose des souvenirs végétaux précis.

Total bouteilles produites: 60.000.

Contacts

Benedetto Lombardi Vini

Siège social: via del Tempio, 33
00036 Palestrina (RM)

Siège opérationnel: via Prenestina km 42
03010 - Piglio (FR)

Tél. +39 339 6296567 - Fax +39 06 95310008
Site web: www.benedettolombardivini.it
Email: info@benedettolombardivini.it

Œnologue: Paolo Peira

Vente directe sur place: non

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'entreprise agritouristique Bertacco est sise dans la commune de Paliano, sur une colline verte entourée de vignobles et proche du château des princes Colonna. La jeune agronome Valentina Perini, se servant de l'expérience de son père Livio, gère brillamment l'entreprise de famille qui s'étend sur une surface totale d'environ seize hectares (dont neuf plantés de vignes) et qui produit, outre à de l'huile, des noisettes, du blé, des fruits et des légumes, d'excellents vins proviennent du cépage autochtone Cesanese di Affile. Les vignobles de l'entreprise sont justement fort intéressants – une véritable pépinière – on peut y admirer en plus des Cesanesi, environ quinze variétés autochtones objet d'études depuis des années par le Conseil pour la recherche et l'expérimentation en agriculture. Bertacco propose en outre une cuisine à base de plats typiques préparés avec les produits de l'entreprise et profondément respectueux des recettes traditionnelles locales; il remplit le rôle de ferme didactique et a entamé un intéressant projet d'aromathérapie.



CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 285 m.

Sol: argileux d'origine volcanique, marneux à flysch.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.050 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 7 jours à température contrôlée avec de

fréquents remontages, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en acier pendant 5-6 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2-3 mois.

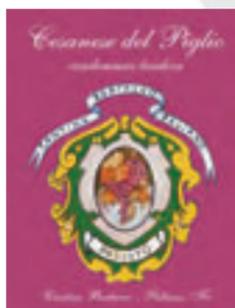
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: expression olfactive luxueuse disposée sur des notes de fruits à baies sombres dans lesquelles la mûre est exaltée.

Goût: le fruit agile et bien défini envahit le palais; les tanins bien extraits et une chaude douceur s'introduisent dans un équilibre global pleinement atteint.

Total bouteilles produites: 7.000.



CESANESE DEL PIGLIO - VENDEMMIA TARDIVA

Type: Rouge, vendange tardive, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 285 m.

Sol: argileux d'origine volcanique, marneux à flysch.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 45 q.

Vinification: récolte manuelle, fanaïson sur des clisses pendant deux mois, égrappage/fouillage



des grains, macération pendant 8 jours, décuvage, fermentation et vieillissement dans de petits récipients de verre pendant 7 mois, affinement supplémentaire in bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 16% +3.

Robe: rouge rubis tendant au violacé.

Bouquet: impact olfactif ample et élégant basé sur des sensations de fruits sombres cuits; mûres, groseilles noires et prunes se fondent en une trame unique enrichie de tons de chlorophylle.

Goût: juteux, crémeux, rond; les arômes fruités typiques de la surmaturation du cépage remplissent la bouche et roulent sur un doux tapis; la charpente tannique est soyeuse, excellente la correspondance goût/odorat et la persistance en bouche est très longue.

Total bouteilles produites: 1.500.

Contacts

Bertacco di Perini Valentina

Via Poggi Romano
03018 - Paliano (FR)
Tél./Fax +39 0775 579173
Portable +39 339 3871775

Email: valentina.perini@virgilio.it

Œnologue: Valentina Perini
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui





CANTINA MARTINI

Le clos Martini, guidé par le jeune Andrea Antonio, se trouve près du «Podere Santa Felicita», une antique résidence de la propriété de la famille Massimi et aujourd'hui la propriété de l'entreprise. Sis sur un tertre, au coeur de la zone du Cesanese del Piglio, le chai est constitué d'une maison ancienne récemment restaurée et dotée d'équipements modernes pour la vinification. Les vignes, franches de pied, sont divisées en trois parcelles et conservent les plus antiques populations de Cesanese di Affile existant aujourd'hui.



SANTA FELICITA - CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 320 m.

Sol: tuf terreux à haut pourcentage d'argile et de roche.

Système d'élevage: Guyot, arbrisseau, cordon ergoté.

Densité de plantation: 2.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, saignée de 15% du moût, fermentation alcoolique sur les pellicules pendant

15-20 jours avec de fréquents foulages et remontages, ensuite séparation et fermentation malolactique obtenue en acier, vieillissement en barriques de rouvre français pendant 10 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 2-3 mois.

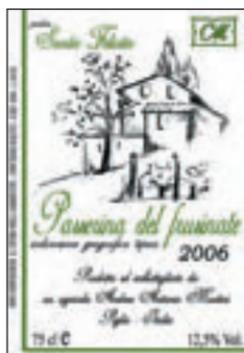
Degré alcoolique: 15%.

Robe: rouge rubis très chargé de reflets violacés.

Bouquet: au nez, l'impact de la violette et de la griotte est fort, en second plan la prune mûre suivie d'accents nets de quinquina et de réglisse.

Goût: attaque puissante, palais vraiment chaud, tannin enveloppant et arrière-goût très prolongé.

Total bouteilles produites: 3.500.



SANTA FELICITA - PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 320 m.

Sol: tuf terreux avec un haut pourcentage d'argile et de roche.

Système d'élevage: Guyot, arbrisseau, cordon ergoté.

Densité de plantation: 2.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 2 jours, pressage doux, fermentation en cuves d'acier inox pendant 20 jours, affinement en acier pendant 5 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.



Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune doré.

Bouquet: entrelacs olfactifs amples et complexes entre des senteurs de pommes vertes et des tons minéraux.

Goût: douceur et équilibre mis en évidence, bonne la persistance avec une finale de pêches jaunes et de nèfles.

Total bouteilles produites: 1.500.



SANTA FELICITA - ROSATO

Type: Rosé, vin de table.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 320 m.

Sol: tuf terreux à haut pourcentage d'argile et de roche.

Système d'élevage: Guyot, arbrisseau, cordon ergoté.

Densité de plantation: 2.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, séparation douce du moût des pellicules, fermentation à température contrôlée en cuves d'acier inox pendant 20 jours, affinement en acier pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rosé cristallin avec des reflets de pelures d'oignon.

Bouquet: senteurs fleuries tranchées (surtout roses, géraniums et aubépine).

Goût: charpente directe, saveur aigre-douce, frais, enveloppant et invitant.

Total bouteilles produites: 1.500.

Contacts

Cantina Martini di Andrea Antonio Martini

Via Maggiore, 121

03010 Piglio (FR)

Tél./Fax: +39 0775 502204

Portable +39 347 8681076

Site web: www.cantinamartini.it

Email: info@c.cantinamartini.it

Email: andreaantoniomartini@virgilio.it

Œnologue: Andrea Antonio Martini

Vente directe sur place: oui

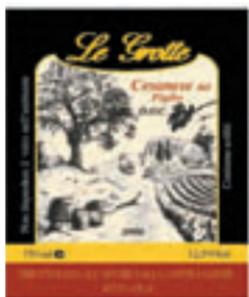
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





CANTINA SABENE

La Cantina Sabene a son siège à Acuto et est une petite et intéressante entreprise du panorama vitivinicole de la Ciociaria. La culture des vignobles de l'entreprise a démarré en 1970, avec l'achat par la famille de Piglio dei Felli d'une petite parcelle dans une zone historiquement cultivée par les habitants d'Acuto. Depuis 2000, suite à un travail de restauration et d'adaptation du chai – sous la houlette du professeur Vittorio Sabene - l'entreprise va au-delà de la production «presque domestique» et se présente sur un marché de niches. Les activités du clos sont caractérisées par la rigoureuse et attentive technique viticole et par la sélection soignée des grappes; la vinification se sert des technologies les plus modernes dans le respect de l'authenticité du produit. La première année, mise en bouteilles en 2003, s'est fait justement remarquer par l'interprétation authentique des raisins de Cesanese di Affile et montre les caractéristiques des vins de l'entreprise: le respect de la tradition et la qualité.



LE GROTTA - CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 90%, Barbera et Sangiovese 10%.

Altitude: 320 m.

Sol: tufs pouzzolaniques avec une présence élevée d'argile

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.333 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 10 jours en petits fermenteurs en acier inox (respectivement de 10, 6, 5 et 4 Hl) avec trois foulages quotidiens, fermentation conduite à température contrôlée de 25-28°C, fermentation malolactique et premier vieillissement en acier pendant 6-8 mois, élevage en barriques pendant 12 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis avec de légers reflets violacés.

Bouquet: caractéristiques olfactives élégantes et intenses qui offrent des notes fruitées de cerises, petits fruits des bois et racines de réglisse et clôture sur des tons épicés et vanillés.

Goût: il révèle en bouche toute sa sincérité: une bonne masse, une robe appréciable, une plaisante aspérité tannique et une finale de moyenne persistance sur des tons balsamiques.

Total bouteilles produites: 3.000.



LE GROTTA - PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 320 m.

Sol: tuf pouzzolanique avec une présence élevée d'argile.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.333 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage



des grains, macération pelliculaire pendant 24 heures, décuva-
ge, fermentation en blanc pendant 7 jours, vieillissement en cuves d'acier inox pendant
4 mois, affinement en bouteille pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille avec des reflets dorés.

Bouquet: nez intense avec d'évidents rappels herbacés et de petits fruits à
écorces acerbes sur un fond plaisamment parfumé aux amandes.

Goût: trame gustative enveloppante disposée vers une bonne dotation calo-
rique et une salinité tranchée.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Cantina Sabene

Via dei Bucaneve, 10
03010 Acuto (FR)
Tél./Fax: +39 0775 56118

Site web: www.cantinasabene.altervista.org
Email: cantinasabene@altervista.org

Œnologue: Vittorio Sabene
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





CANTINA SOCIALE CESANESE DEL PIGLIO

En 1960 un petit groupe d'agriculteurs, producteurs des meilleurs vins de Piglio, unissent leurs efforts et créent la coopérative agricole «Cantina Sociale Cesanese del Piglio» dans le but de maintenir inaltérées les traditions caractéristiques du Cesanese et des autres vins de la zone. La coopérative a actuellement environ cent membres qui garantissent une production moyenne saisonnière de 10.000 quintaux. Ces dix dernières années la coopérative s'est profondément modernisée; elle dispose aujourd'hui de vinificateurs complètement automatisés, de locaux de stockage conditionnés, d'une cave de tonneaux de la capacité de 300 hectolitres, d'une salle de dégustation. La philosophie sociétaire qui caractérise la Cantina Sociale Cesanese del Piglio est: attention maximum à la tutelle et au développement du territoire.



Cesanese del Piglio

DE ANTIOCHIA - CESANESE DEL PIGLIO ÉTIQUETTE HÉRALDIQUE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m.

Sol: argileux avec une bonne partie sablonneuse.

Système d'élevage: albese bilatérale, Guyot, cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500-5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération avant pré-fermentation à froid pendant 2 jours, macération pendant 15 jours avec prolongement de 10 jours supplémentaires après la fermentation alcoolique, fermentation malolactique obtenue en acier, élevage en grandes barriques pendant 8-12 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis avec des reflets violacés.

Bouquet: il libère des nuances fleuries, des notes très concentrées de fruits à baies sombres et des tons épicés.

Goût: base ample et veloutée, de bon corps, tanin souple et savoureux.

Total bouteilles produites: 20.000.



Passerina del Frusinate

DE ANTIOCHIA - PASSERINA DEL FRUSINATE ÉTIQUETTE HÉRALDIQUE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitude: 320-380 m.

Sol: argileux avec des couches calcaires.

Système d'élevage: albese bilatérale.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, pressage doux, décantation statique à froid pendant 24 heures, fermentation alcoolique obtenue en acier à 12°C pendant 10-12 jours, affinement sur les lies nobles pendant 2 mois, affinement en acier pendant 4 mois.



Degré alcoolique: 12%.

Robe: paille claire.

Bouquet: l'herbe sèche est évidente et accompagnée de légères senteurs de fruits à chair jaune.

Goût: palais souple qui invite à boire, tons minéraux et arrière-goût plaisamment amer.

Total bouteilles produites: 20.000.



CESANESE DEL PIGLIO - ÉTIQUETTE DORÉE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 320-380 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules

pendant 15-20 jours, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en barriques pendant 3 mois, en grande barriques pendant 12 mois et en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec des reflets grenat.

Bouquet: nez profond de fruit à l'eau-de-vie enrichi d'une gamme de nuances fleuries, des arômes de sous-bois et des notes épicées.

Goût: en bouche l'ardeur alcoolique et la douceur se lient à un tannin dense, de plaisantes senteurs de chocolat en arrière-goût.

Total bouteilles produites: 18.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE ÉTIQUETTE DORÉE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitude: 410 m.

Sol: argileux de consistance moyenne.

Système d'élevage: albese.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération pelliculaire pendant 2

jours, pressage doux, fermentation d'alcool à 12°C en cuves d'acier inox pendant 15 jours, affinement sur les lies pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille avec des reflets dorés.

Bouquet: délicatement fruité, avec des senteurs de pommes golden.

Goût: souple, savoureux, d'étoffe sincère et à l'arrière-goût plaisamment amer.

Total bouteilles produites: 15.000.





CESANESE DEL PIGLIO - ÉTIQUETTE ROUGE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 480 m.

Sol: argileux, de consistance moyenne.

Système d'élevage: albese, Guyot, duplex.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: quatre jours de macération avant la fermentation à froid à 8°C; saignée sur la masse à raison de 10-15%; fermentation alcoolique sur les pellicules pendant 7-9 jours à tem-

pérature non supérieure à 25°C, décuve et poursuite de la fermentation jusqu'à épuisement des sucres, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en acier pendant 8 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: rouge rubis avec de légères nuances violacées.

Bouquet: dégage une grande fraîcheur, des senteurs fleuries se détachent dans lesquelles sont évidentes la violette et la rose, qui se marient bien avec les fruits rouges, la griotte est nette.

Goût: sec, souple, avec du corps, juste rondeur. Agréable à boire.

Total bouteilles produites: 150.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE - ÉTIQUETTE VERTE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Trebbiano et Malvasia 10%.

Altitude: 480 m.

Sol: argileux/limoneux.

Système d'élevage: albese bilatérale, duplex.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: décantation à froid pendant 12-14 heures, fermentation alcoolique à 16-17°C pendant 10 jours, affinement en acier pendant

4 mois, fermentation malolactique non obtenue.

Degré alcoolique: 11,5%.

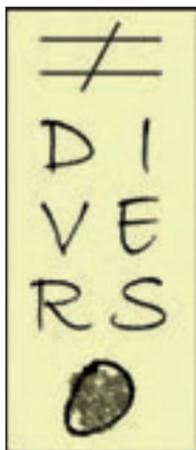
Robe: paille claire.

Bouquet: léger, senteur caractéristique de paille humide, délicatement fruité, avec des senteurs de pommes golden.

Goût: souple, savoureux, de grande fraîcheur, facile à boire.

Total bouteilles produites: 150.000.





DIVERSO - PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 410 m.

Sol: argileux de consistance moyenne.

Système d'élevage: albese.

Densité de plantation: 3.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération pelliculaire pendant 2 jours, pressage doux, fermentation alcoolique à 12°C en cuves d'acier inox pendant 15 jours, affinement en barriques d'acacia pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille avec des reflets dorés.

Bouquet: nez intense et intrigant dans lequel des arômes distincts de pommes golden évoluent vers des

senteurs épicées de sauge.

Goût: à la bouche, il se révèle souple, de bonne sapidité, avec un arrière-goût persistant de sauge et de tons épicés.

Total bouteilles produites: 7.000.

Autres produits:

- «Dolce Chimera» - vin de table obtenu de raisins Cesanese di Affile, Montepulciano et Merlot.
- Mousseux «Ebbrezza» - mousseux brut.
- Mousseux «Dolce Carezza» - mousseux sucré.
- Grappa «45° Anniversario» - grappa obtenue de la distillation de lie-de-vin de Cesanese di Affile.

Contacts

Cantina Sociale Cesanese del Piglio Soc. Coop.

Via Prenestina, km 42,00

03010 Piglio (FR)

Tél. +39 0775 502356

Fax +39 0775 502499

Site web: www.cesanesedelpiglio.it

Email: info@cesanesedelpiglio.it

Email: cantinasocialepiglio@libero.it

Œnologue: Daniele Proietti

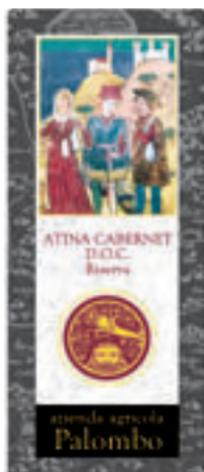
Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





Dans le panorama vitivinicole régional le regretté Giovanni Palombo n'était pas connu et estimé seulement comme un excellent producteur. En vertu de ses qualités humaines, de son incommensurable passion et de son dévouement irremplaçable, il était devenu un véritable point de référence. Aujourd'hui l'entreprise Cantine Palombo est dirigée par ses enfants qui ont su préserver le patrimoine de valeurs et de compétences du cher Giovanni. L'excellence objective des cépages, l'attention dédiée aux soins des vignobles, le développement et la modernisation continus des technologies de production permettent à l'entreprise de produire des vins prisés de très haute qualité.



ATINA CABERNET DOC RISERVA DUCA CANTELM I

Type: Rouge, Atina Cabernet Réserve DOC.

Raisin: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 430 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.200 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours, fermentation des différentes variétés de raisin en récipients d'acier inox de petites dimensions, maturation en barriques pendant 8 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 16 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis très intense avec des reflets de peau d'aubergine.

Bouquet: élégante ouverture avec des mûres, myrtilles et roses séchées veinée de délicates notes de poivre, cannelle et café torréfié; structure olfactive intense et de très grande personnalité.

Goût: en bouche il apparaît plein, dense et de bonne structure, l'arrière-goût souple caresse le palais, la finale, qui rappelle les sensations olfactives, est longue et persistante.

Total bouteilles produites: 4.500.



CAPRALITT

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

Altitude: 430 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.200 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours, fermentation en récipients d'acier inox pendant 12 mois, élevage en barriques neuves de rouvre français pendant 36 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 12 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

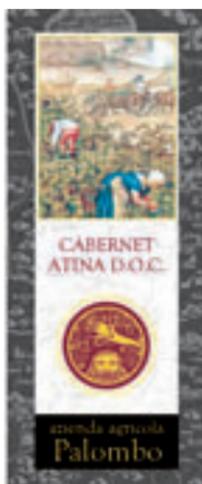


Robe: rouge rubis avec des reflets grenats.

Bouquet: le bouquet des parfums s'ouvre sur des notes très évidentes de fruits rouges mûrs enrichis d'une légère touche herbacée et de senteurs épicées et balsamiques.

Goût: au goût il est chaud, souple, élégant; tanins serrés et austères, sensations fruitées et équilibrées par la vanille.

Total bouteilles produites: 1.400.



CABERNET ATINA DOC

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 430 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.200 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours, fermentation en récipients d'acier de petites dimensions, maturation en tonneaux de rouvre de 30 hl pendant 4-6 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés.

Bouquet: enveloppant; les fruits à baies rouges et le poivron vert soutiennent et donnent élégance aux senteurs balsamiques, torrifiées et de cuir.

Goût: en bouche il est plein, imposant mais équilibré, avec des tanins raffinisés et une finale extrêmement plaisante.

Total bouteilles produites: 23.000.



MERLOT

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Merlot 100%.

Altitude: 440 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.200 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours, fermentation entièrement obtenue en acier, affinement en récipients d'acier inox pendant 10 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 14%.

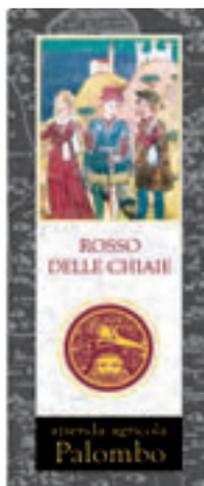
Robe: rouge rubis vivace.



Bouquet: est apprécié pour les senteurs de fruits de bois nettes (groseilles surtout) auxquelles s'ajoute une élégante note herbacée.

Goût: d'excellente épaisseur et consistance alcoolique, bonne touche acide pour soutenir la structure, trame tannique élégante et pas du tout envahissante.

Total bouteilles produites: 4.600.



ROSSO DELLE CHIAIE

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Merlot 90%, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 10%.

Altitude: 430 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.200 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules pendant 10 jours, fermentation entièrement obtenue en acier, affinement en récipients d'acier inox pendant 6 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: nettes senteurs de cerise sur fond délicatement végétal; une plaisante note poivrée perce à la fin.

Goût: vin de grande netteté, bon équilibre entre acidité et tanin et douceur adéquate.

Total bouteilles produites: 14.000.

Autres produits:

- «Somigliò» - vin blanc de table obtenu de raisins Sauvignon et Semillon.
- «Bianco delle Chiaie» - vin blanc de table obtenu de raisins Malvasia del Lazio et Falanghina.

Contacts

Cantine Palombo dei Fratelli Palombo Società Semplice

Via Ponte Capone
03042 Atina (FR)
Tél./Fax +39 0776 610200

Site web: www.vinipalombo.it
Email: info@vinipalombo.it
Email: vinipalombo@hotmail.com

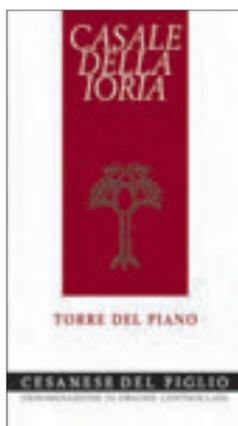
Œnologue: Roberto Mazzer
Vente directe sur place: oui
Visite à l'entreprise: oui, sur rendez-vous





CASALE DELLA IORIA

L'entreprise agricole Casale della Ioria est située au coeur de la zone DOC Cesanese del Piglio. Le nom «Ioria» provient de l'abbaye de la Gloria, localité dans laquelle, justement, se trouve l'entreprise; le logo, lui, représente la grande yeuse centenaire qui se dresse devant la ferme. La gestion des vignobles est particulièrement attentive, les vins sont produits – avec des techniques de faible impact sur l'environnement – de la transformation dans le chai de l'entreprise des raisins provenant exclusivement des vignobles lui appartenant, le principe de base qui inspire tous les choix est celui selon lequel les «vins se produisent dans la vigne». Et le résultat est surprenant: qualité exceptionnelle constante. Les potentialités expressives du cépage, l'expérience de plus de vingt ans, et surtout l'attention particulière que Paolo Perinelli dédie à l'activité ont amené Casale della Ioria à obtenir de prestigieuses reconnaissances nationales et internationales et à devenir, de fait, une entreprise de référence pour tout le territoire.



TORRE DEL PIANO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: argileux, volcanique.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours avec de fréquents foulages et de nombreuses saignées, élevage en barils de rouvre français pendant 8 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 12 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des nuances violacées.

Bouquet: structure olfactive élégante et complexe qui va de l'arôme intense des mûres, griottes sombres et prunes, aux senteurs fleuries (violette et roses), une ébauche poivrée et une note délicate de chocolat.

Goût: structures puissantes, pulpe de fruit à mâcher, sec, tanin domestiqué et bien distribué, arrière-goût fort long.

Total bouteilles produites: 5.000.



CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m.

Sol: argileux, sous-acide.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours, affinement en tonneaux de rouvre de 20 hectolitres pendant 6 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 14%.

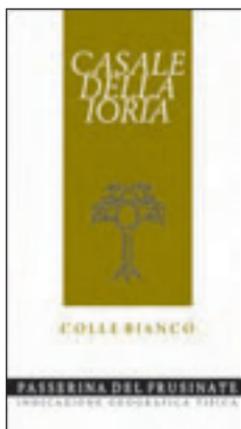


Robe: rouge rubis lumineux.

Bouquet: au nez il se présente chaud et plein, avec des parfums fruités intenses (groseilles, myrtilles, marasques) suivis par de délicates senteurs de violettes. Une note de vanille, mousse et terre humide complètent l'arôme.

Goût: vin irréprochable et agréable à boire, à l'élégante trame tannique et au juste corps. La pulpe est répétée dans la délicate persistance.

Total bouteilles produites: 30.000.



COLLE BIANCO

Type: Blanc, Frusinate IGT.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 380 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux avec cryomacération, affinement entièrement effectué en acier et en bouteilles pendant 6 mois.

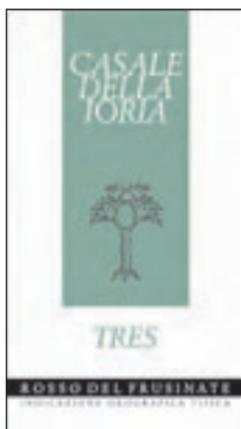
Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille intense avec des reflets vert pâle.

Bouquet: au nez, il se présente avec un parfum intense et chaud. On reconnaît, à côté des senteurs fleuries de marguerite, aubépine et camomille, un agréable fruité de poires. L'arôme est complété par de fraîches notes de sauge et de menthe.

Goût: savoureux et frais, avec un excellent équilibre entre les notes douces et acides. Un vin qui laisse la bouche absolument propre.

Total bouteilles produites: 8.000.



TRES

Type: Rouge, Frusinate IGT.

Raisin: Cesanese di Affile 70%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15%.

Altitude: 400 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours, affinement en barils de rouvre pendant 3 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rubis intense avec des nuances rouge pourpre.

Bouquet: un délicat bouquet de griottes, de myrtilles et de prunes est suivi de claires senteurs fleuries et de notes vanillées.



Goût: juste de tanin et de corps, il présente un arrière-goût fruité enrichi de notes épicées. Persistante longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 5.000.

Contacts

**Casale della Ioria
Società Semplice Agricola di Paolo Perinelli e C.**

Piazza Regina Margherita, 1
03010 - Acuto (FR)
Tél. +39 0775 56031
Fax +39 0775 744282
Portable +39 335 6403079

Site web: www.casaledellaioria.com
Email: info@casaledellaioria.com

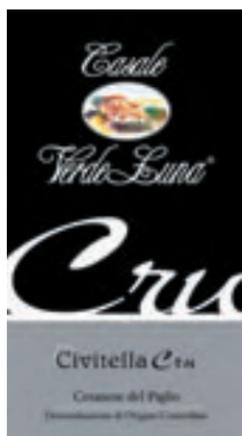
Œnologue: Roberto Mazzer
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





CASALE VERDE LUNA

L'entreprise Casale Verde Luna est située dans la campagne de Piglio, dans la localité Civitella, un antique habitat d'origine romaine. La viticulture prend une position absolument centrale dans la production agricole de l'entreprise: le vin, produit pour le moment en quantités limitées (pas plus de quinze mille bouteilles), provient de raisins du cépage autochtone Cesanese di Affile sélectionné de vignobles qui existaient déjà et réimplantés sur environ quatre hectares. L'heureuse combinaison entre les acquisitions modernes de la science viticole (élevage en cordon ergoté, haute densité de plantation, techniques de taille courte) et les expériences agricoles antiques permet à l'entreprise de vinifier un vin de haute qualité et parfaitement représentatif du territoire. Casale Verde Luna est aussi un agriturismo qui encourage la culture oenogastronomique du territoire de la Ciociaria et offre une cuisine de tradition paysanne.



CIVITELLA CRU

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: moyennement argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, fermentation alcoolique obtenue en acier pendant 25 jours, fermentation malolactique en récipients d'acier inox, maturation en barriques pendant au moins 14 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées sourdes.

Bouquet: parfums de fruits rouges mûrs prononcés (en particulier, de cerises à l'eau-de-vie) accompagnés de délicates notes d'anis.

Goût: de grand corps et bonne persistance, pulpeux presque à mâcher, tanins ronds et bien distribués, senteurs de chocolat et réglisse en finale.

Total bouteilles produites: 1.000.



CIVITELLA PURE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: moyennement argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération pré-fermentation à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique obtenue en acier pendant 25 jours, fermentation malolactique en acier, affinement en barriques pendant au moins 12 mois.

Degré alcoolique: 14%.



Robe: rouge rubis tendant au grenat.

Bouquet: nez splendide qui rappelle les petits fruits à baies sombres et des arômes de roses et de violettes.

Goût: moyennement structuré, persistant, au tanin souple et velouté.

Total bouteilles produites: 13.000.



CIVITELLA OFF

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: moyennement argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, fermentation alcoolique obtenue en acier pendant 25 jours, fermentation malolac-tique en acier, élevage en barriques pendant au moins 14 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées sourdes.

Bouquet: manifeste des senteurs décidées de fruits rouges mûrs, sur un fond de notes légères de torréfaction et de cacao amer.

Goût: vin de grand corps, notes d'alcool et de tanin bien intégrées, finale longue et persistante avec des souvenirs évidents de chocolat.

Total bouteilles produites: 1.600.

Contacts

Agriturismo Casale Verde Luna di Trivellone Teresa

Vicinale della Civitella, snc
03010 Piglio (FR)
Tél. +39 0775 503051
Fax +39 0775 503100

Site web: www.casaleverdeluna.it
Email: info@casaleverdeluna.it

Œnologue: Daniele Proietti
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'entreprise historique Colacicchi a été fondée en 1947 par le musicologue et académicien de Santa Cecilia Luigi Colacicchi. Durant les années trente et quarante, afin de produire un grand vin rouge justement dans sa terre d'origine, le viticulteur d'Anagni est parmi les premiers à cultiver de nobles cépages internationaux: le Cabernet Sauvignon et le Merlot. L'entreprise est aujourd'hui guidée par la famille Trimani (titulaire de l'oenothèque romaine historique de via Goito), elle conserve les caractéristiques culturelles et structurelles du passé et est gérée avec la même passion et expertise qu'à l'époque. Ses six hectares de vignes, cultivés avec grande attention, produisent des vins de qualité exceptionnelle.



TORRE ERCOLANA

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cesanese di Affile 20%.

Altitude: 200 m.

Sol: calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage, macération sur les pellicules en récipients d'acier inox pendant 10-12 jours, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en tonneaux de rouvre français pendant 12 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 12 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rubis sombre concentré.

Bouquet: structure olfactive profonde et complexe dans laquelle ressortent les fruits de sous-bois et les tons végétaux accompagnés de notes épicées (cannelle, clous de girofle et poivre) et une traînée de réglisse et de cuir.

Goût: il se détend en une structure solide mais pas anguleuse, enveloppante, de grande séduction et de longue persistance. À la fin, les délicats sous-venirs de torréfaction reviennent à la surface.

Total bouteilles produites: 6.000.



SCHIAFFO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cesanese di Affile 20%.

Altitude: 200 m.

Sol: calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage, macération sur les pellicules en récipients d'acier inox pendant 10-12 jours, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation en acier pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13%.



Robe: rouge rubis intense avec une griffe violacée.

Bouquet: le registre olfactif est persuasif et caractérisé par des arômes fruités (groseilles, myrtilles, framboises et marasques) et fleuris (roses, violettes et cyclamens) sur lesquels se greffent de plaisantes sensations végétales.

Goût: il se présente avec une agréable douceur, fraîcheur et bon corps, avec des tanins autoritaires mais bien équilibrés, des retours fleuris en finale.

Total bouteilles produites: 9.000.



ROMAGNANO ROSSO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 65%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 15%.

Altitude: 200 m.

Sol: calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules 10-12 jours, fermentation malolactique obtenue en récipients d'acier inox, premier vieillissement en acier pendant 3-4 mois, ensuite élevage en tonneaux pendant 6 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: les élégantes senteurs de fruits rouges mûrs sont complétées par un délicat fond d'épices et par une légère torrification.

Goût: chaud et structuré, excellent équilibre entre la fraîcheur et le tanin mûr et velouté.

Total bouteilles produites: 6.000.



ROMAGNANO BIANCO

Type: Blanc, IGT Lazio.

Raisin: Malvasia puntinata 40%, Passerina 30%, Romanesco, Bellone et Chardonnay 30%.

Altitude: 200 m.

Sol: calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, pressage doux, fermentation alcoolique entièrement obtenue en cuves d'acier inox, maturation en acier pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille intense avec des reflets ambrés.



Bouquet: au nez, il offre de délicats parfums d'acacia, camomille et herbes aromatiques qui accompagnent des fruits à pulpe jaune (bien évidente la pêche mûre) pour terminer sur des notes d'agrumes.

Goût: attaque gustative sèche mais fine, de bonne étoffe, élégante, douceur bien soutenue par la vivacité.

Total bouteilles produites: 4.000.

Contacts

Colacicchi Anagni Società Agricola srl

Via Cernaia, 37
00185 Rome

Siège opérationnel
Via Romagnano, 2
03012 Anagni (FR)
Tél. +39 06 4469661
Fax +39 06 4468351

Site web: www.trimani.com
Email: info@trimani.com

Œnologue: Marco Trimani
Vente directe sur place: non
Visite à l'entreprise: non





COLETTI CONTI

L'entreprise appartient à la famille Coletti Conti depuis des temps immémoriaux. Le domaine «La Caetanella» (le nom provient de la famille historique Caetani qui acheta les terres durant le pontificat de Boniface VIII) est le cœur pulsant de l'activité de l'entreprise. La douce disposition en colline, l'heureuse exposition et la nature volcanique du terrain assez riche en éléments minéraux sont d'excellentes bases pour la production de vins de qualité. Antonello Coletti Conti a pensé au reste avec la reconversion des vignobles et du chai, la sélection des variétés expérimentales, la recherche et les micro-vinifications.



ROMANICO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 230 m.

Sol: argileux, d'origine volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.050 ceps par ha.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage sans foulage, macération sur les pellicules pendant 14 jours, fermentation alcoolique en acier, fermentation malo-

lactique entièrement obtenue en barriques, affinement en barriques de rouvre français pendant 12-18 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 4 mois.

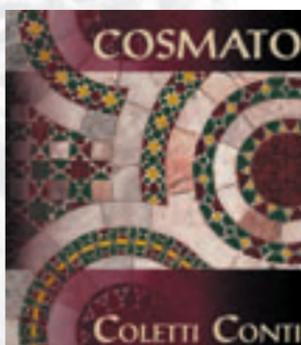
Degré alcoolique: 15%.

Robe: rubis sombre.

Bouquet: structure olfactive riche et kaléidoscopique (allant du fruit rouge et noir en confiture, en passant par les herbes aromatiques, aux nuances de vanille et de réglisse) communiquée avec extrême spontanéité grâce à l'emploi élégant des bois.

Goût: l'équilibre est peu commun, la structure puissante et la grande présence alcoolique se traduisent en douceur et élégance. Tanins nobles, veloutés et de trame serrée, une finale surprenante par sa longueur qui repropose le spectre olfactif en entier.

Total bouteilles produites: 5.000.



COSMATO

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Cesanese di Affile.

Altitude: 230 m.

Sol: argileux, d'origine volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.050 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage sans foulage, macération sur les

pellicules pendant 14 jours, fermentation alcoolique en acier, fermentation malolactique entièrement obtenue en barriques, affinement en barriques



pendant 5 mois, assemblage des vins obtenus des raisins vinifiés séparément, affinement supplémentaire en barriques pendant 6-11 mois et en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rubis intense.

Bouquet: au nez, il présente la qualité élégante et complexe des classique bordelais. Parfums de groseilles, griottes, cassis et violettes, notes épicées, tonalités balsamiques pour compléter.

Goût: riche en nuances, des tanins souples et soyeux et une longueur en bouche persistante.

Total bouteilles produites: 5.000.



HERNICVS - CESANESE DEL PIGLIO DOC

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 230 m.

Sol: argileux, d'origine volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.050 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage sans foulage, macération sur les pellicules pendant 10 jours, fermentation alcoolique en acier, fermentation malolactique obtenue en partie en barriques, en partie en acier, affinement en partie en acier et en partie en petits carats de rouvre français.

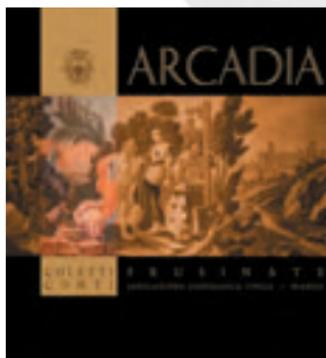
Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis avec des reflets couleur pourpre.

Bouquet: nez qui dégage d'évidentes senteurs de fruits rouges (en particulier de confiture de griottes et litchis) sur un léger fond de notes épicées (cannelle, poivre noir et noix de muscade).

Goût: souple, pulpeux, enveloppant, aux tanins à trame serrée et longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 10.000.



ARCADIA

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Manzoni Bianco 100%.

Altitude: 230 m.

Sol: argileux, d'origine volcanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.050 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux direct, fermentation alcoolique et malolactique effectuée en acier, affinement en acier pendant 5



mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 15%.

Robe: jaune paille avec des reflets vert pâle.

Bouquet: au nez, intense et complexe, il embrasse élégamment des arômes fleuris aux notes d'agrumes, des drupacées mûres aux fruits tropicaux.

Goût: commence avec un impact, puis se révèle frais, très savoureux, persistant, l'alcool est fusionné avec le corps de manière excellente et équilibré par la juste veine acide.

Total bouteilles produites: 4.500.



HERNICVS - FRUSINATE IGT PASSERINA

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 230 m.

Sol: argileux, d'origine volcanique.

Système d'élevage: couvert.

Densité de plantation: 3.333 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux direct, fermentations alcoolique et malolactique effectuées en acier, affinement en acier pendant 5 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille.

Bouquet: nez joué sur des tons de fleurs jaunes et de pommes golden.

Goût: sec et souple d'attaque, laisse de l'espace à la fraîcheur et à la sapidité.

Total bouteilles produites: 4.000.

Contacts

Azienda Agricola Coletti Conti

Corso Vittorio Emanuele, 116
03012 Anagni (FR)
Tél./Fax +39 0775 728610
Tél./Fax +39 0775 767080
Portable +39 389 9009900

Site web: www.coletticonti.it
Email: coletticonti@coletticonti.it

Œnologue: Anton Maria Coletti Conti
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





COLLE SANT'ANGELO

L'entreprise agricole Colle Sant'Angelo, sise dans la commune de Serrone, est gérée au niveau familial par le dynamique Lucio Paolotto et par sa femme Luciana Pacciani. L'entreprise s'étend sur une surface de huit hectares, dont un à vignoble.

La culture des vignes est effectuée sans l'emploi de produits phytosanitaires. La vinification est obtenue avec grande passion et selon les méthodes les plus antiques de la tradition paysanne, directement dans la cave de l'entreprise qui exerce en outre des activités agritouristiques offrant une cuisine basée sur les produits du terroir et les recettes typiques de la Ciociaria.



FRUSINATE ROSSO

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m.

Sol: tufacé.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, fermentation sur les pellicules pendant 15-20 jours, décantation naturelle sans filtrage, maturation

en grands tonneaux de châtaignier pendant 8 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: fruits à baies rouges en évidence, une légère note vanillée en fermeture.

Goût: sec, de corps, tannin serré mais bien apprivoisé, longueur persistante en bouche.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Azienda Agricola Colle Sant'Angelo di Pacciani Luciana

Via Colle Sant'Angelo, 28
03010 Serrone (FR)
Tél./Fax +39 0775 594011

Site web: www.collesantangelo.it
Email: info@collesantangelo.it

Œnologue: Lucio Paolotto
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





COLLETONNO

L'entreprise agricole Collettonno s'étend sur une surface d'environ 190 hectares entre la commune de Paliano et la commune d'Anagni, s'étendant sur trois cols: colle Tonno, dont provient la dénomination de l'entreprise («tonno» dans le dialecte de la Ciociaria signifie «rond»), colle Ticchio et colle Ricchezza. Le chai a été installé dans un édifice ancien complètement restructuré et équipé des solutions technologiques pour la vinification et la fermentation les plus innovatrices permettant d'obtenir des vins de qualité exceptionnelle. La marque «Corte Dei Papi», sous laquelle sont présentés les produits de l'entreprise Collettonno, est un témoin du fort lien avec l'histoire et de la culture millénaire d'Anagni, la Ville des Papes.



SAN MAGNO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300-350 m.

Sol: pouzzolanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.900 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 18-24 jours effectuée à 25-28°C avec foulages et remontages périodiques, macération

post-fermentation à chaud, fermentation malolactique obtenue en acier à température contrôlée, affinement en barriques de rouvre français pendant 12-15 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 5-6 mois.

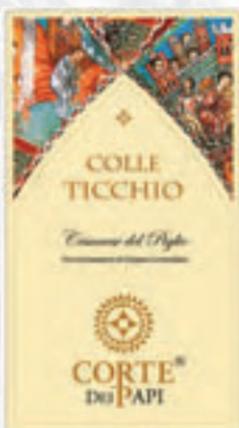
Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: nez complexe et propre dans lequel on reconnaît clairement les fruits rouges mûrs harmonieusement liés à des senteurs fleuries et des notes herbacées en évolution. Les tertiaires (bois épices) sont élégants et proviennent d'un emploi savant de la barrique.

Goût: entrée souple et bien équilibrée, structure puissante, tanin soyeux et précis, finale longue et correspondant bien au parfum.

Total bouteilles produites: 5.000.



COLLE TICCHIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300-350 m.

Sol: pouzzolanique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.900 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours effectuée à 24-25°C avec foulages et remontages périodiques, fermentation malolactique obtenue en acier à



température contrôlée, affinement en acier pendant 4-5 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant au moins 3 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: parfum cajoleur qui unit agréablement les sensations de griottes et de framboises aux parfums fleuris de roses et de cyclamens.

Goût: à la bouche il s'apprécie pour la plaisante fraîcheur et l'équilibre, moyennement structuré, son retour fruité est agréable.

Total bouteilles produites: 14.000.



COLLE SAPE

Type: Blanc, Lazio IGT.

Raisin: Malvasia 40%, Trebbiano Toscano 30%, Chardonnay 30%.

Altitude: 150 m.

Sol: tufs terreux avec sable et limon.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux des grains, brève cryomacération sur les pellicules, fermentation contrôlée à 18°C pendant 12 jours, affinement en cuves d'acier inox pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille clair avec des nuances

verdâtres.

Bouquet: séduit par sa qualité aromatique mise en valeur: agrumes, fruits à chair blanche, aubépine et lavande.

Goût: sec, souple et de sapidité bien équilibrée, frais, avec un bon soutien acide. Il clôturera de manière cohérente par des souvenirs aromatiques.

Total bouteilles produites: 7.500.

Contacts

Azienda Agricola Collettonno di Di Cosimo Domenico e C. Sas

Località Collettonno

03012 Anagni (FR)

Tél. +39 0775 705370

Fax +39 0775 769133

Site web: www.collettonno.it

Email: info@collettonno.it

Œnologue: Lorenzo Landi

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





COMINIUM

L'entreprise vitivinicole Cominium d'Armando et Maria Pinto, fondée en 2000, se trouve sur les douces collines d'Alvito, dans la vallée de Comino. La production sociétaire provient de et se caractérise par une viticulture de haute qualité. Actuellement la surface plantée en vignes – sur laquelle sont cultivées les variétés Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah - est de dix hectares. Les plantations ont une densité par hectare d'environ six mille ceps élevés en espalier avec le cordon ergoté. La récolte, comme du reste la majeure partie des opérations de gestion du vignoble, se fait à la main. Actuellement, Cominium produit globalement environ 25.000 bouteilles.



COMINIUM ATINA CABERNET DOC

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 410-500 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.500-6.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 40-50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 8-9 jours, fermentation malolactique obtenue en acier, vinification par variété successivement assemblées, affinement en acier pendant 3-4 mois, maturation en grandes barriques de rouvre pendant

4-6 mois, affinement ultérieur en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis avec des reflets grenats.

Bouquet: registre olfactif caractérisé par une bonne précision de fruit, par une fragrance plaisante et par une addition de tertiaires ample et équilibrée (fruits secs, poivre vert, réglisse, miel de châtaignier).

Goût: à la bouche, il se fait apprécier par sa douceur veloutée et son volume, tanins doux, de densité moyenne, de développement très mesurés et en parfait équilibre avec l'acidité. Arrière-goût cohérent avec des souvenirs fruités nets.

Total bouteilles produites: 13.000.



COMINIUM ATINA ROSSO DOC

Type: Rouge, Atina Rosso DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 60%, Merlot 30%, Syrah 10%.

Altitude: 410-500 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.500-6.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 40-50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, fermentation alcoolique à température contrôlée de 28-30°C pendant 10-15 jours, fermentation malolactique obtenue in



acier, affinement en acier pendant 6 mois, affinement supplémentaire en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées.

Bouquet: au nez, il se présente plein, avec des arômes fruités (griottes, mais aussi framboises, mûres et cassis) accompagnés de délicats tons herbacés.

Goût: souple, large, presque à mastiquer, le tannin a une grande consistance mais est élégant, bien diffus et capable de longueur. Pour terminer, d'agréables souvenirs de fruits à baies sombres.

Total bouteilles produites: 10.000.

Autres produits:

- «Cominium Grappa di Vinacce di Atina Cabernet» - grappa obtenue par distillation au bain-marie de marcs de Cabernet Sauvignon à 85% et Merlot à 15%.

Contacts

Cominium di Armando e Maria Pinto

Via San Ritinto, snc

03041 Alvito (FR)

Tél/Fax: +39 0776 510683

Email: armando.pinto@tin.it

Enologue: Armando Pinto

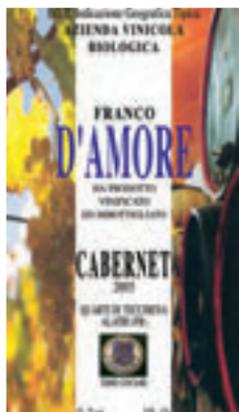
Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'entreprise agricole D'Amore, sise à Alatri, produit du vin et de l'huile depuis plusieurs générations. En 1980 elle entama un processus de modernisation des structures de production et des vignobles, en misant sur les cépages nationaux et internationaux de grande valeur. En 1994 elle obtint la certification biologique (première entreprise de la province de Frosinone) et complète la modernisation en se spécialisant dans la production des raisins les plus antiques de la tradition vitivinicole de la Ciociaria.



CABERNET

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitude: 360 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules en récipients d'acier inox pendant 15-20 jours, fermentation à température contrôlée, maturation obtenue en acier pendant 12 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis fort avec des veinures violacées.

Bouquet: empreinte olfactive jouée sur des senteurs de petits fruits rouges et noirs suivis de sensations herbacées et d'une délicate note de poivre noir.

Goût: de bonne structure et juste douceur, tanins présents mais bien extraits, finale propre et longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 3.000.



CHARDONNAY

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Chardonnay 100%.

Altitude: 360 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / fouillage des grains, macération sur les pellicules en récipients d'acier inox pendant 15-20 jours, maturation obtenue en acier pendant 6 mois et affinement ultérieur en grandes barriques pendant 3-4 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: jaune paille avec des lueurs dorées.



Bouquet: il ouvre sur des parfums fruités d'ananas, de pommes golden et de prunes pour passer ensuite à des sensations de fleurs séchées.

Goût: bouche chaude, de bon corps, dans laquelle on retrouve des impressions de fraîcheur et de sapidité.

Total bouteilles produites: 5.000.

Autres produits:

- «Sauvignon Blanc» - vin de table obtenu de raisins Sauvignon Blanc purs.

Contacts

Azienda Agricola D'Amore di Fratarcangeli Francesco

Chai:

Via Udine, 4

03027 Ripi (FR)

Tél./Fax +39 0775 284183

Entreprise:

Via Quarti di Tecchiena

03011 Alatri (FR)

Tél. +39 333 2999582

Œnologue: Francesco Fratarcangeli

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





LA FERRIERA

L'Entreprise agricole La Ferriera a son siège à Atina, dans la vallée de Comino, et s'étend sur une surface plantée de vignes d'environ dix hectares. Les vignobles, qui se trouvent au lieu-dit Colle Alto, sont cultivés en Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah. Le chai est situé à l'intérieur d'une antique usine de l'époque des Bourbons, dénommée justement «La Ferriera», qui a été récemment restructurée et dotée d'installations modernes de production propre avec des ferments, des tonneaux en acier inox et des barriques de bois «Never». La commercialisation des produits est confiée à des représentants et exportateurs, et se fait aussi, naturellement, à travers les canaux normaux de vente directe en chai.



FORGIATO

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 300 m.

Sol: grésières marneuses avec des limons.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération en contact avec les pellicules en récipients d'acier inox pendant

16-18 jours, fermentation malolactique complètement obtenue en acier, maturation en barriques Never neuves pendant 12-14 mois.

Degré alcoolique: 13,7%.

Robe: rouge rubis très intense.

Bouquet: élégant nez qui s'ouvre sur de délicates notes de cerises et de griottes, suivies de sensations herbacées et d'arômes tertiaires de cuir, de café et de réglisse.

Goût: l'opulence de la structure, l'équilibre et la complexité aromatique caractérisent l'agréable palais; des tanins bien polis, la finale longue qui répète les souvenirs fruités et végétaux.

Total bouteilles produites: 4.000.



FERRATO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Syrah 33%, Petit Verdot 33%, Cabernet Sauvignon 33%.

Altitude: 300 m.

Sol: grésières marneuses avec des limons.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules en récipients d'acier inox pendant 14-

16 jours, fermentation malolactique complètement obtenue en acier, vieillissement en barriques neuves pendant 5 mois.



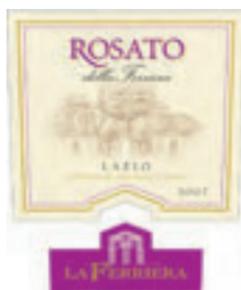
Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des inclinations violacées.

Bouquet: profil olfactif dans lequel sont évidents les parfums de cerises et d'autres fruits à baies rouges, suivis de notes fleuries de roses, de sensations d'herbes des champs, de poivrons et de café.

Goût: il se caractérise dans la bouche par le bon apport de polyphénols et par l'agréable fraîcheur; vin intense, persistant, harmonieux et cohérent.

Total bouteilles produites: 3.600.



ROSATO DELLA FERRIERA

Type: Rosé, IGT Lazio.

Raisin: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 300 m.

Sol: grésières marneuses avec des limons.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 cepcs par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, vinification en blanc, fermentation alcoolique obtenue en tonneaux

d'acier, fermentation malolactique entièrement effectuée, vieillissement en tonneaux d'acier.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge pâle et brillant avec des reflets rougeâtres.

Bouquet: impact olfactif ample, précis et agréable qui offre de fraîches notes fleuries de roses, géraniums et de fleurs d'oranger, de délicats parfums de fruits méditerranéens (pommes, pêches et oranges) et des tons herbacés.

Goût: au palais, les sensations dominantes sont la fraîcheur et l'excellent équilibre entre acidité et corps; bouche propre et persistance légère.

Total bouteilles produites: 400.

Contacts

Società Agricola La Ferriera srl

Via Ferriera, 743
03042 Atina (FR)
Tél. +39 0776 610413
Fax +39 0776 610972

Site web: www.laferriera.it
Email: lucio.mancini@laferriera.it

Enologue: Riccardo Cotarella
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





LA VISCIOLA

L'entreprise agricole La Visciola, gérée par Piero Macciocca et par sa femme Rosa Alessandri, est la première et unique entreprise vitivinicole biodynamique de la province de Frosinone. Le respect de l'environnement, la tutelle des ressources naturelles et, en particulier, l'attention accordée à la gestion correcte du sol sont les axes portants du credo sociétaire. Au cours des années, les épigones de la Ciociaria de Nicholas Joly ont intégralement remplacé les produits de synthèse avec les seuls soufre et cuivre, d'ailleurs utilisés en quantités vraiment limitées. Aujourd'hui les fumures minérales, les herbicides et les traitements systémiques sont bannis de l'entreprise. Les seuls travaux qui concernent les terrains plantés de vignes, sont les opérations de verdage, les herbages fourragers et la distribution professionnelle des préparations biodynamiques de Carlo Noro. Pour le moment, le fruit de cette vinification effectuée de manière authentiquement naturelle est un excellent Cesanese, mais la sortie imminente du blanc de la société intrigue déjà.



PRIORE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 330 m.

Sol: léger, avec une présence élevée d'éboulis calcaires.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulaage des grains, fermentation spontanée sans ajout de levains, matières sulfureuses et enzymes, fermentation malolactique obtenue en récipients

de ciment, maturation en tonneaux de rouvre pendant 12 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis plein.

Bouquet: de spectre olfactif authentiquement biodynamique, il a besoin de reposer dans le verre pendant le temps juste pour développer sa profondeur; et voilà que des initiales notes végétales et terreuses d'humus on passe aux épices doux et, dans un crescendo aromatique, aux parfums cajoleurs de fruits à baies rouges.

Goût: il offre tout son goût de terre au palais: les tanins épais qui caressent la bouche, la douceur apportée par la composante alcoolique, l'acidité équilibrée du corps très présent, la nette minéralité, la délicieuse mastication de ses éléments; finale à la puissante chaleur et aux retours continus de fruits mûrs.

Total bouteilles produites: 1.500.

Contacts

Azienda Agricola La Visciola di Alessandri Rosa

Contrada Carcassano - 03010 Piglio (FR)
Tél./Fax +39 0775 501950 - Portable +39 333 5854092

Email: maccioccapiero@libero.it

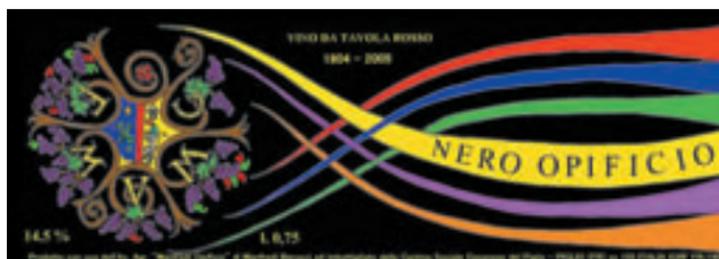
Œnologues: Piero Macciocca et Michele Lorenzetti
Vente directe sur place: non - Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





MANFREDI OPIFICIO

L'Entreprise agricole Manfredi Opificio, guidée par l'illustre Manfredi Berucci et par la jeune et polyvalente Maria Ernesta, maintient la tradition culturelle de l'entreprise historique «Vigneti Massimi Berucci». Les riches et anciennes archives de la maison sont une source intarissable pour créer et organiser des manifestations d'art et de culture, des occasions pour goûter les bouteilles «spéciales», pour présenter les petits lots de quelques bouteilles de Nero Opificio, Rosso Opificio et Oro Opificio et pour discuter avec les amis, les passionnés et les clients fortunés. Le prochain objectif sociétaire de Manfredi Opificio est de créer un vignoble en haute altitude pour satisfaire et suivre la nature qui change les saisons et le climat.



NERO OPIFICIO

Type: Rouge, Vin de table.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m.

Sol: volcanique pierreux, calcaire argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté haut.

Densité de plantation: 4.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 35 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération du moût sur les pellicules pendant 20 jours en récipients d'acier inox à température contrôlée de 24-28°C avec de fréquents remontages et foulages, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, affinement en barils de rouvre français pendant 12 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 8 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: parfums amples, éthérés, jamais banaux, avec de persuasives nuances de fruits très mûrs (confiture de prunes, griottes et coings bien marquée).

Goût: souple, concentré, serré, presque à mastiquer; expression tannique de valeur, structure adéquatément soutenue par une bonne poussée acide, finale fraîche et persistante qui offre des souvenirs fruités et de belles épices.

Total bouteilles produites: 1.200.





ROSSO OPIFICIO

Type: Rouge, Vin de table.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m.

Sol: volcanique caillouteux, calcaire, argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté haut.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 35 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération du moût sur les pellicules pendant 20 jours en récipients d'acier inox à température contrôlée de 24-28°C avec de fréquents remontages et foulages, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, affinement en barils de rouvre français pendant 12 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 8 mois.

Degré alcoolique: 15% +1.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: le tableau olfactif fait ressortir d'élégants laquages et des notes fruitées de caractère très mûr.

Goût: bouche chaude et puissante, mûre et souple, cohérente et serrée, d'excellent dynamisme et tanin bien présent; la finale est caractérisée par dignité et longueur.

Total bouteilles produites: 1.200.



ORO OPIFICIO

Type: Blanc, Vin de table.

Raisin: Passerina 85%, Romanesco et Verdicchio 15%.

Altitude: 400 m.

Sol: volcanique, arénacé.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, pressage doux, vinification en blanc à température contrôlée de 14-16°C en cuves d'acier inox, amorçage avec des levains sélectionnés, affinement en acier pendant 10 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille fort.

Bouquet: net et intense, il dégage des notes de fruits à pulpe jaune mûrs accompagnées de sensations d'herbes des champs.



Goût: la bouche, sèche et propre, se caractérise par l'équilibre correct entre acidité et composante souple; beaux souvenirs après la déglutition.

Total bouteilles produites: 1.000.

Contacts

Azienda Agricola Manfredi Opificio di Manfredi Berucci

Via Maggiore, 121
03010 Piglio (FR)
Tél. +39 0775 503014
Portable +39 347 9408300

Site web: www.vignetimassimiberucci.it
Email: mberucci@yahoo.it

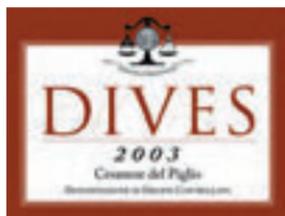
Œnologue: Domenico Tagliente
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





MARCELLA GIULIANI

C'est Marcella Giuliani, une femme fortement liée à ses origines, qui gère avec amour et compétence, la petite entreprise agricole qui provient d'une grande propriété foncière qui appartenait à la famille dès 1870. L'entreprise a, au cours du temps, affiné ses cultures jusqu'à les spécialiser principalement en cultures arborescentes (vignobles et oliveraies) et à les qualifier avec un recours très limité aux produits phytosanitaires et engrais. En 2002 Marcella Giuliani a restauré le vieux chai sociétaire, en installant des vinificateurs en acier inox de dernière génération et en remplaçant les tonneaux dans les locaux de maturation du vin par de nouvelles barriques de rouvre français.



DIVES

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: consistance moyenne tendant à l'argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours effectuée en acier inox à température contrôlée et avec de nombreux foulages, fermentation malolactique complètement obtenue, élevage en barriques neuves de rouvre français pendant 12 mois, affinement en bouteilles pendant 24 mois supplémentaires.

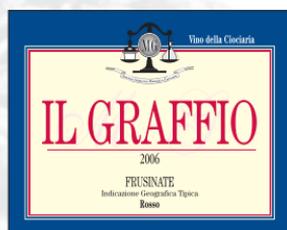
Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des teintes violacées.

Bouquet: sensuel qui rappelle un grand bouquet d'arômes (entre autres, fruits à baies rouges, violettes et confiture de griottes) enrichi de notes épicées de vanille, cannelle et noix de muscade.

Goût: exprime grande solidité et volume, une trame tannique élégante et veloutée, excellent équilibre et une finale longue et persistante.

Total bouteilles produites: 5.000.



IL GRAFFIO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Petit Verdot 60% et Cabernet Sauvignon 40%.

Altitude: 350 m.

Sol: consistance moyenne tendant à l'argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

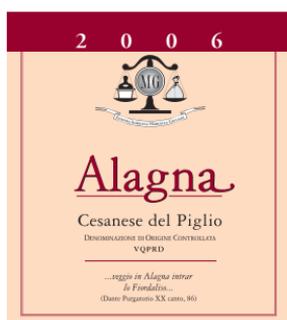
Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours effectuée en acier inox à température contrôlée et avec de nombreux foulages, fermentation malolactique complètement effectuée en acier, affinement en barriques de second passage, affinement supplémentaire en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.



Bouquet: nez marqué par d'élégantes notes de griottes et de fruits des bois.
Goût: bouche vive et très fraîche, trame ample, tanins équilibrés, fruit exprimé avec élégance, excellente corresponsable goût/parfum.
Total bouteilles produites: 3.000.



ALAGNA - CESANESE DEL PIGLIO DOC

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.
Raisin: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 350 m.
Sol: consistance moyenne tendant à l'argileux.
Système d'élevage: cordon ergoté.
Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.
Rendement par hectare: 80 q.
Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours effectuée en acier inox à tem-

pérature contrôlée et avec de nombreux foulages, fermentation malolactique complètement obtenue en acier, affinement en bouteilles pendant 2 mois.

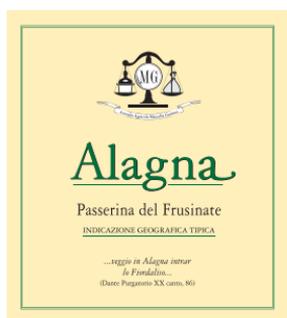
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: ample et enveloppant, avec des senteurs typiques de cerises à l'eau-de-vie, fruits des bois et violettes, accompagnées comme épices de poivre et noix de muscade.

Goût: rond avec une base veloutée, une note alcoolique calibrée, des tanins vivaces et une bonne teneur acide.

Total bouteilles produites: 6.500.



ALAGNA - PASSERINA DEL FRUSINATE IGT

Type: Blanc, IGT Frusinate.
Raisin: Passerina 100%.
Altitude: 350 m.
Sol: consistance moyenne tendant à l'argileux.
Système d'élevage: expansé.
Densité de plantation: 2.000 ceps par ha.
Rendement par hectare: 90 q.
Vinification: récolte manuelle, cryomacération à 5-6°C pendant 7 heures, pressage doux, fermentation malolactique non effectuée, affinement en acier inox à 14-15°C

avec bâtonnage hebdomadaire, permanence sur les lies nobles pendant 4 mois, affinement ultérieur en bouteilles pendant 1 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille avec des reflets dorés.

Bouquet: délicat avec des senteurs de pommes et d'ananas.

Goût: sec, savoureux, harmonique; les fines veinures fruitées se réverbèrent sur le palais.

Total bouteilles produites: 5.000.



Autres produits:

- «Grappa di monovitigno di Cesanese» - grappa obtenue par distillation à vapeur des marcs parfumés de Cesanese (monocépage) en alambic discontinu en cuivre.

Contacts

Azienda Agricola Giuliani Marcella

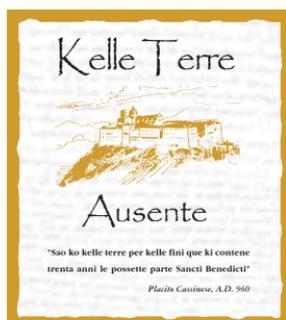
Via Anticolana, Km 5
Lieu-dit Vico Moricino
03012 - Anagni (FR)
Tél. + 39 335 8219504
Fax + 39 06 44235908

Site web: www.aziendaagricolamarcellagiuliani.it
Email: matolu@tiscali.it

Œnologue: Riccardo Cotarella
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous



L'entreprise Migliarese, a été fondée en 2000 par trois associés (deux femmes et un homme), avec l'intention déclarée de produire du vin de raisins autochtones du Bas Latium, cultivés surtout dans la province de Frosinone. En vertu d'un recensement attentif et sélectif des vignobles, les petites quantités de raisins de Cesanese di Affile, Passerina, Olivella Nera et Moscato di Terracina conférées à l'entreprise sont vinifiées pures ou en culture avec d'autres cépages et permettent d'obtenir des vins de bonne qualité et excellente personnalité. Le chai, doté d'équipements modernes qui permettent des processus de vinification corrects basés essentiellement sur la technique du froid et sur l'utilisation d'acier inox et bois de rouvre français, est situé dans la commune de San Giorgio a Liri et les vignobles s'étendent sur les pentes des petits villages qui entourent la splendide abbaye de Montecassino.



KELLE TERRE - AUSENTE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 200 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, vinification en blanc sur les pellicules pendant un jour, fermentation alcoolique effectuée avec

amorçage de levains sélectionnés et obtenue en acier inox à température contrôlée pendant 7-10 jours, affinement en acier pendant 4-5 mois.

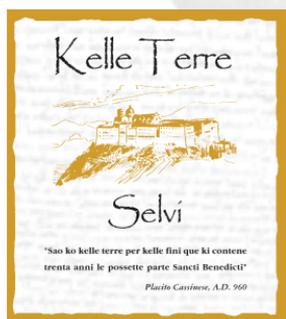
Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille intense.

Bouquet: nez déployé sur des fruits exotiques à chair blanche, puis une évi-dente perception iodée unie à de légères notes balsamiques.

Goût: bouche pleine de grasse minéralité et juste sapidité, retour cohérent du fruit au centre de la bouche, propreté appréciable et finale longue se terminant plaisamment sur le un goût d'amende.

Total bouteilles produites: 5.000.



KELLE TERRE - SELVI

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cesanese di Affile 80% et Olivella Nera 20%.

Altitude: 200 m.

Sol: argileux et calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15-20 jours avec de



nombreux foulages et remontages quotidiens, fermentation effectuée avec amorce de levains sélectionnés et obtenue en acier inox à température contrôlée, affinement en acier pendant 6 mois, vieillissement en barriques de rouvre français non passées au feu pendant 6 mois, affinement ultérieur en bouteilles pendant 12 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: offre au nez, en élégante succession, des notes de fruits rouges en confiture (griottes au premier plan), des sensations fleuries (roses et violettes fanées) et vanillées disposées sur un fond éthéré.

Goût: décidé, enveloppant, plein, au corps soutenu par une bonne fraîcheur et par le tanin bien extrait; finale fruité et cohérente.

Total bouteilles produites: 15.000.



KELLE TERRE - OLIVELLA

Type: Rouge, Vin de table.

Raisin: Olivella Nera 100%.

Altitude: 200 m.

Sol: calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 15-20 jours en récipients d'acier inox à température contrô-

lée, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation en acier pendant 6 mois, élevage en barriques de rouvre français pendant 6 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 12 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées.

Bouquet: au nez, il propose d'évidents rappels de fruits rouges à l'eau-de-vie suivis de tons épicées doux unis à de légers accents balsamiques.

Goût: en bouche, on déguste une veine acide calibrée qui se mélange dans la juste mesure avec l'alcool et la structure tannique vivace. Bon retour fruité.

Total bouteilles produites: 1.500.



KELLE TERRE - EFELIDI

Type: Blanc Passito, Vin de table.

Raisin: Moscato di Terracina 100%.

Altitude: 150 m.

Sol: argile rouge.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.000 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle anticipée, disposition par couches sur des plateaux empilés et placés dans un local ventilé et



fanaison libre pendant trois mois, pressage doux, fermentation en cuves d'acier inox à température contrôlée avec des remontages quotidiens et des contrôles des constituants volatils, interruption de la fermentation avec la technique du froid, filtrage, maturation en acier pendant au moins 6 mois.

Degré alcoolique: 13,5% +6.

Robe: or antique avec des nuances ambrées.

Bouquet: ample bouquet qui s'ouvre avec d'évidentes sensations de fruits à pulpe jaune mûre pour poursuivre vers des notes fleuries de fleurs d'orange; des tons de figes en confiture, miel, fruits secs et une légère vanille complètent le cadre olfactif.

Goût: le goût souple, rond et harmonique révèle une inattendue explosion de notes vertes qui embrassent de la pomme au balsamique mentholé; touche acide équilibrée, sucré mais pas écoeurant, justement savoureux. Finale longue et appréciable.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Azienda Migliarese sas

Siège social:
Via Appia Sud - IV Traversa, 15
04023 Formia (LT)

Chai:
Via Crocelle, snc
03047 - San Giorgio a Liri (FR)

Tél. +39 320 0284565 - Fax +39 0771 324474
Email: migliaresegiuseppe@libero.it

Œnologue: Roberto Mazzer
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





NECCI RITA

L'entreprise agricole Necci Rita s'étend sur une surface globale d'environ quinze hectares situés dans les communes de Paliano, Piglio et Olevano Romano. L'excellente exposition des vignobles, l'expérience de nombreuses années et les méthodes de vinification traditionnelles, transmises depuis trois générations, permettent de produire des vins de qualité appréciable. Outre à la viticulture, l'entreprise produit une excellente huile extra vierge d'olives et, à rotation annuelle, cultive du maïs, du blé et de l'orge.



GIACOBBE

Type: Rouge, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m.

Sol: argile blanche.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 18-20 jours en récipients d'acier inox à température contrôlée, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation en

acier pendant 8 mois et en barriques de rouvre français pendant 4 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: registre olfactif complexe qui offre d'intenses sensations de fruits à baies sombres (prunes, mûres, groseilles noires et framboises) qui se fondent avec des notes cajoleuses de tabac.

Goût: au goût, en proposant la même riche matrice, le vin présente personnalité et grand corps soutenus par chaleur et harmonie; l'appréciable tempérament accompagne vers une finale très longue.

Total bouteilles produites: 4.000.



JUVENALIS

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 500 m.

Sol: argile blanche et rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 12 heures, fermentation alcoolique obtenue en cuves d'acier inox à température contrôlée, vieillissement en acier pendant 10 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.



Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille fort avec des reflets vert pâle.

Bouquet: parfums nets dans leur harmonie qui vont de l'herbe fraîche à peine coupée, aux fleurs blanches, à la pêche, au miel d'acacia.

Goût: exubérant aussi au goût, il offre une plaisante fraîcheur, un bon corps, une base veloutée et de rafraîchissantes sensations aromatiques et de citrine.

Total bouteilles produites: 4.000.



SAN GIOVENALE

Type: Rouge, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 80%, Cesanese Comune 20%.

Altitude: 400 m.

Sol: affleurement, argile rouge.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les

pellicules pendant 12 jours en cuves d'acier inox à température contrôlée, fermentation malolactique obtenue en acier avec amorçage de levains autochtones, maturation en acier pendant 5-6 mois et affinement en bouteille pendant 3-4 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: au nez, il offre des parfums frais fleurant bon le fruit à baies sombres scandés par une propreté de grande valeur.

Goût: l'entrée en bouche est souple et harmonique, le tannin est bien extrait, le goût est accompagné d'une plaisante fraîcheur et la finale propose à nouveau la composante fruitée.

Total bouteilles produites: 7.000.



PONTE SOR PAOLO

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 400 m.

Sol: argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté haut.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 12 heures, fermenta-

tion alcoolique obtenue en cuves d'acier inox, vieillissement en acier pendant 10 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 11,5%.

Robe: jaune paille.



Bouquet: au nez, il exprime une évidente fraîcheur avec des notes fleuries et de pêche blanche.

Goût: propre, de corps juste, bon équilibre, sensations douces qui s'opposent à la vivace fraîcheur; agréable à boire.

Total bouteilles produites: 9.000.

Contacts

Azienda Agricola Necci Rita

Località San Giovenale
03018 Paliano (FR)
Tél. +39 0775 579198
Fax +39 1782755618
Portable +39 329 8738052 - +39 338 9555516

Site web: www.vinigiacobbe.it
Email: albertogiacobbe@tiscali.it

Œnologue : Alino Giacobbe
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous



L'entreprise vitivinicole Petrucca et Vela, appartenant à la famille depuis 1969, est située à Piglio, au cœur de la zone du DOC Cesanese del Piglio. Tiziana Vela et Fabrizio Petrucca gèrent depuis 2000 le vignoble de la propriété qui se trouve sur une colline ensoleillée de cinq hectares d'un tenant, et qui a été l'objet d'un profond remaniement tant des variétés, que de l'élevage. Le chai a été équipé pour vinifier des raisins de qualité, obtenir et affiner de grands vins, aux parfums et aux arômes incomparables, qui sont une expression authentique du terroir. La production arrive globalement à environ 55.000 bouteilles par an.



TELLURES

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450-500 m.

Sol: tuf terreux avec un pourcentage élevé d'argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 8 jours en cuves d'acier inox à température contrôlée, fermentation malolactique obtenue en acier, affinement en acier pendant 12 mois et en barriques de rouvre français pendant 10 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 5-8 mois.

Degré alcoolique: 15%.

Robe: rouge rubis plein.

Bouquet: intenses parfums de confiture de prunes et griottes au premier plan qui évoluent vers des sensations plus intrigantes de rhubarbe, cacao et de mousse.

Goût: ne déçoit pas les attentes olfactives avec une trame importante, un tanin bien poli dans toute sa puissance et une finale très persistante qui offre des souvenirs de fruits et dégage toute sa chaleur.

Total bouteilles produites: 10.000.



AGAPE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450-500 m.

Sol: tuf terreux avec un pourcentage élevé d'argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 8 jours en cuves d'acier inox à température contrôlée, fermentation malolactique



obtenue en acier, affinement en acier pendant 15 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 5-8 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: parfum intense qui met en évidence les fruits à baies rouges parmi lesquels prédomine la griotte fraîche sur un fond plaisamment balsamique.

Goût: en bouche, émergent la bonne précision de fruit, le rapport bien équilibré entre fraîcheur et douceur, la juste sapidité et une trame tannique plaisamment soyeuse; finale propre et persistante.

Total bouteilles produites: 20.000.



SWEET WELL DONE

Type: Rouge, vendange tardive, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450-500 m.

Sol: tuf terreux avec un pourcentage élevé d'argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 6 jours, affinement en acier pendant 20 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 5 mois.

Degré alcoolique: 15%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: nez plaisant marqué de tons étherés de fruits rouges à l'eau-de-vie accompagnés de parfums de fruits secs, vanille, cacao et réglisse.

Goût: l'entrée en bouche est impétueuse, la teneur en alcool soutenue et l'acidité inhabituelle font de cette vendange tardive une interprétation du cépage vraiment originale.

Total bouteilles produites: 1.000.



COCCEUS

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese Comune 100%.

Altitude: 450-500 m.

Sol: tuf terreux avec un pourcentage élevé d'argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 8 jours en récipients d'acier inox à température contrôlée, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier,

affinement en acier pendant 15 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 5-8 mois.

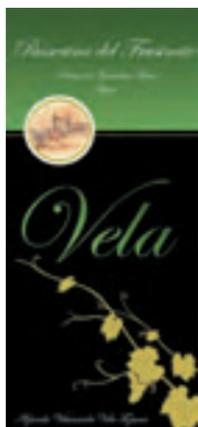
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées.

Bouquet: au nez, la composante fruitée de marasques, prunes et groseilles émerge rapidement suivie de nuances de violettes séchées et d'un léger souffle balsamique.

Goût: plaisant et souple au goût; il présente une structure pleine dotée d'un bon équilibre entre la veine fraîche et la sapidité; tanins compacts et bien polis.

Total bouteilles produites: 20.000.



VELA

Type: Blanc, IGT Lazio.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 450-500 m.

Sol: tuf terreux avec un pourcentage élevé d'argile rouge.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, pressage doux, fermentation alcoolique obtenue en cuves d'acier inox à température contrôlée pendant 6 mois, affinement en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 12%.

Robe: jaune paille avec des reflets vert pâle.

Bouquet: impact sur le nez qui diffuse des parfums généreux de pommes, poires et fruits exotiques à chair blanche (bananes mûres mises en évidence) accompagnés de délicates notes fleuries.

Goût: décidé, sincère et souple; satisfait le palais par sa sapidité et sa fraîcheur; arrière-goût cohérent.

Total bouteilles produites: 5.000.

Contacts

Petrucca e Vela Azienda Vitivinicola Vela Tiziana

Località Coce, snc
03010 Piglio (FR)

Tél./Fax +39 0775 501032
Portable +39 333 2127869

Site web: www.cesanese.it
Email: info@cesanese.it

Œnologue: Filippo Loro

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'entreprise vinicole Pileum a été fondée à Piglio en 2002. Le siège sociétaire se trouve dans une ferme pittoresque, entourée du vert des vignes et de l'argent des oliviers et sise sur une douce colline dans un terrain caillouteux, ouvert et ventilé qui favorise la production de raisins de corps et parfumés. L'entreprise, tout en se servant des technologies les plus modernes et les plus innovatrices, caractérise sa production par le respect de la tradition vitivinicole séculaire de la zone. Il faut mentionner le fait que Pileum est constitué entièrement de représentants du sexe faible.



PIGLIO (LOCALITÀ FRANCESCHINI)

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300 m.

Sol: volcanique, argileux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours, fermentation à température contrôlée de 24-26°C avec des remontages quotidiens, vieillissement mixte en cuves d'acier inox et en tonneaux de rouvre de 20 hectolitres pendant 8

mois, affinement en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: délicat au nez, il offre de plaisants parfums fruités de cerises et de légères bouffées de terre humide.

Goût: sec, de bon corps, de fruit extrêmement concentré. Il donne la juste chaleur et une grande douceur; la persistance du goût/parfum est marquée.

Total bouteilles produites: 6.500.



PIGLIO (LOCALITÀ POMPEJANO)

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400-450 m.

Sol: volcanique, argileux.

Système d'élevage: Guyot, cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours, fermentation à température contrôlée de 24-26°C avec des remontages quotidiens, maturation en carats de précieux rouvre français pendant 8 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.



Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: offre de délicats arômes de cerises mûres accompagnées de sensations de violettes sur un fond d'épices et de réglisse.

Goût: plein, sec, harmonique, tanin serré et exubérant mais bien intégré dans la structure; la finale qui évolue du fruité, à l'épicé, au balsamique est longue.

Total bouteilles produites: 6.500.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitude: 450 m.

Sol: argileux, limoneux/sablonneux, riche de fossiles.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux, vinification sans pellicules, fermentation à température contrôlée de 14-16°C, maturation en récipients d'acier inox pendant 6-8 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille.

Bouquet: la gamme olfactive est caractérisée par les intenses et persistants arômes fruités avec de claires indications de pommes golden et de bananes.

Goût: impact gustatif souple et délicat, avec une acidité équilibrée; en bouche il répète les sensations fruitées perçues par le nez; la finale cohérente est particulièrement sèche.

Total bouteilles produites: 7.500.

Contacts

Società Agricola Pileum srl

Via Maggiore, 26

03010 Piglio (FR)

Tél.: +39 0775 256548

Fax: +39 0775 234186

Site web: www.pileum.it

Email: info@pileum.it

Œnologue: Domenico Tagliente

Vente directe sur place: non

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





PIZZIRANI

L'entreprise agricole Pizzirani a son siège à Paliano et s'étend sur une surface totale d'environ deux cent dix hectares (dont deux destinés au vignoble). Le magnifique paysage la rend une des plus belles exploitations vitivinicoles de toute la province. Animés d'une véritable passion pour la terre, transmise de génération en génération, les Pizzirani continuent à produire un excellent Cesanese del Piglio qu'ils font mûrir et affiner dans la cave antique de la ferme creusée dans de belles grottes de tuf. Un lieu dans lequel on peut respirer l'essence de l'histoire agricole du Latium; un lieu qui vaut vraiment la visite.



SAN PROCOLO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 90%, Sangiovese 10%.

Altitude: 170 m.

Sol: argile rouge karstique, tuf pouzzolanique gris/brun.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 35 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération en cuves d'acier pendant 15 jours avec deux foulages quotidiens, fermentation malolactique obtenue en acier, vieillissement en cuves d'acier inox pendant 8 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis avec des nuances violacées.

Bouquet: parfum intrigant qui ouvre sur de délicats parfums de violette harmoniquement fondus en notes de fruits noirs très mûrs sur un fond terreux.

Goût: en bouche, il est apprécié pour la pulpe du fruit et la vivacité des tanins; la fraîcheur équilibre bien la composante douce; la finale, longue et cohérente, enrichit les souvenirs fruités d'une veine légèrement amère.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Azienda Agricola Pizzirani Ferdinando

Via San Procolo, snc
03018 Paliano (FR)
Tél. +39 338 9616837
Fax +39 0775 533208

Œnologue: Domenico Tagliente
Vente directe à l'entreprise: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





POGGIO ALLA META

L'entreprise Poggio alla Meta (dont le nom provient de la chaîne de montagnes qui surplombe les vignobles) est le résultat de la collaboration entre le professeur Mariano Nicòtina, agronome et œnologue, et son ex-élève Ernesto Anselmo Cioffi, agronome et expert en viticulture. Il s'agit de deux vignobles situés dans la vallée de Comino: un à Alvito, au cœur de la zone du DOC Atina, dans lequel sont produits les rouges et l'autre à Pescosolido, où est produite la Passerina et où le chai moderne a son siège. La passion et la compétence de Nicòtina et Cioffi, les techniques agronomiques et phytosanitaires modernes (fumure, taille sur le brun, contrôle des cryptogames grâce à des médicaments agricoles de faible impact sur l'environnement et sélectifs pour la faune utile, le contrôle mécanique des plantes adventices, la taille verte, l'éclaircissage des grappes) utilisées par des ouvriers spécialisés permettent une production réduite mais de haute qualité.



IL GIOVANE

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Cabernet Franc 5%.

Altitude: 450 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours, fermentation à température contrôlée et précipitation mécanique à froid, affinement en acier inox pendant 3 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis fort intense.

Bouquet: nez suave avec de nettes notes fruitées qui rappellent les myrtilles, la cerise et la prune, de légères notes d'épices et de fruits secs.

Goût: chaud, souple et enveloppant au palais, savoureux, de juste corps, bien structuré, au tissage tannique large et soyeux et à la finale longue et parfaitement cohérente.

Total bouteilles produites: 6.500.





IL VECCHIO

Type: Rouge, Atina Cabernet Réserve DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Cabernet Franc 5%.

Altitude: 450 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 50 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours, fermentation à température contrôlée et précipitation mécanique à froid, affinement en acier inox pendant 3 mois, élevage en barriques de premier passage pendant 12 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 9 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis tendant au grenat.

Bouquet: spectre olfactif complexe et élégant dans lequel les arômes de fruits à baies rouges sont enrichis de délicates notes épicées.

Goût: en bouche, il se présente avec une puissance suave et une plaisante douceur, structure équilibrée, finale marquée de tannin de classe qui apporte des souvenirs de sous-bois, de cuir et de terre humide.

Total bouteilles produites: 1.700.



PILUC

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 550 m.

Sol: sablonneux, calcaire et maigre.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, très léger pressurage en poumon pneumatique, précipitation mécanique à froid, fermentation à température contrôlée, affinement en récipients d'acier inox



pendant 3 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille.

Bouquet: au nez, des sensations fleuries et fruitées (pommes surtout) et de plaisants tons végétaux émergent sur un fond minéral enveloppant.

Goût: cadre gustatif caractérisé par la sapidité et la fraîcheur, élément acide en nette évidence, extrait sec élevé, finale propre.

Total bouteilles produites: 5.000.

Autres produits:

- «Grappa di Cabernet» - grappa obtenue par distillation continue de marcs de Cabernet Sauvignon.

- «Grappa di Merlot» - grappa obtenue par distillation continue de marcs de Merlot.

- «Grappa di Passerina» - grappa obtenue par distillation continue de marcs de Passerina.

- «Grappa di Cabernet» et «Grappa di Passerina» – distillats de marcs de Cabernet et Passerina affinés en barriques de rouvre de premier passage pendant un an.

Contacts

Poggio alla Meta di Nicotina Simone

Via Chiarenzo Villa Cioffi
03030 Pescosolido (FR)

Tél. +39 0776 886135

Fax: +39 0776 820025

Portable +39 335 6861317 - +39 329 6136542 - +39 388 9448420

Site web: www.poggioallameta.it

Email: info@poggioallameta.it

Email: nicotinasimone@libero.it

Œnologue: Mariano Nicòtina

Agronome: Ernesto Anselmo Cioffi

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'Entreprise Rapillo a son siège à Serrone, aux pieds du mont-Scalabra, et s'étend sur une surface d'environ trois hectares. Enzo et Antonella ont hérité de l'entreprise en 2000 et, dans le respect total de la tradition, se sont chargés de la renouveler entièrement en convertissant les vieux vignobles, en replantant de nouveaux et en modernisant le chai. La scrupuleuse sélection des raisins dans la vigne, les techniques de vinification utilisées correctement mais, surtout, une passion hors du commun permettent aux deux jeunes producteurs d'obtenir des vins généreux, de qualité et capables de transférer dans le verre l'histoire et l'âme d'un territoire antique.



SERONERO

Type: Rouge, Cesane del Piglio DOC.

Raisin: Cesane Comune 60%, Cesane di Affile 40%.

Altitude: 400 m.

Sol: argile karstique rouge foncé.

Système d'élevage: cordon ergoté, Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 4.400 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours en récipients d'acier inox avec fréquents remontages quotidiens, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation en tonneaux de rouvre de 12 hl et 35 hl pendant 18-24 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13%.

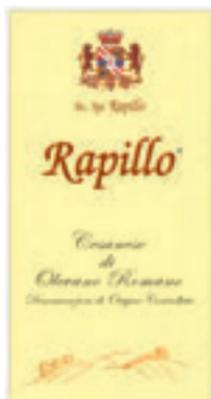
Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: au nez, propre et parfumé, des sensations nettes de prunes, de griottes et autres fruits sombres d'exubérance tropicale remontent à la surface.

Goût: à la bouche, il se fait apprécier par sa simplicité d'approche linéaire, la précision et la centralité du fruit, la présence de tanins savoureux, l'équilibre de l'ensemble, la bonne réactivité acide, la cohérence de l'arrière-goût et la plaisante longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 3.500.





RAPILLO - CESANESE DI OLEVANO ROMANO

Type: Rouge, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m.

Sol: tuf pouzzolaniques.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 3.300 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours en récipients d'acier inox avec fréquents remontages quotidiens, fermentation malolactique obtenue en acier, maturation en

tonneaux de rouvre de 12 hl et 35 hl pendant 18-24 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

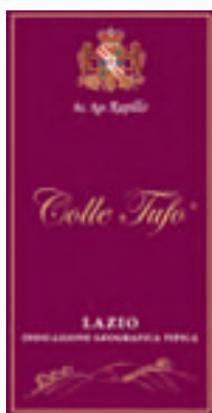
Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: beau nez de fruits rouges en confiture, avec d'évidentes allusions de violette, poivre noir, quinquina et des tons délicats qui renvoient à la vanille.

Goût: parfaite la correspondance au palais avec un impact chaud, souple, frais, justement savoureux; tanins soyeux; bouche vraiment propre; longue et plaisante finale avec des souvenirs de fruits.

Total bouteilles produites: 6.000.



COLLETUFO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese Comune 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: tuf pouzzolanique.

Système d'élevage: Guyot bilatéral.

Densité de plantation: 3.300 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fou-lage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours avec de fréquents remontages quotidiens, fermentation malolactique obtenue en acier, élevage en tonneaux romains de châ-taignier pendant 8-12 mois et ultérieur affinement

en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis tendant au grenat.

Bouquet: caractéristique olfactif de précieuse ampleur dans laquelle les fruits à baies rouge se fondent avec des sensations boisées de mousse et d'écorce.

Goût: après une entrée sèche et sincère, il atteint son équilibre quand la douceur neutralise la vivacité initiale des tanins; di bonne persistance.

Total bouteilles produites: 1.500.

Contacts

**Azienda Agricola Rapillo
di Volpe Antonella Consilia**

Via Forese, 54
03010 Serrone (FR)
Tél. +39 0775 595467
Portable +39 333 6339749

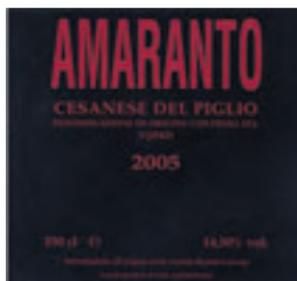
Site web: www.vinirapillo.it
Email: rapillo.a@libero.it

Œnologue: Domenico Tagliente
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'Entreprise, gérée par Massimo Romiti et Vincenzo Cecconi, a son siège à Piglio, au cœur de la zone DOC. Le soin apporté aux vignobles, situés au lieu-dit Valle Bianca (le toponyme vient de la couleur de l'argile qui forme le tissu du sol), est marqué par une grande expertise, mais, surtout par le profond respect de l'identité du territoire et des particularités orographique et végétales qui le caractérisent. La vinification se fait dans un petit chai à l'intérieur d'une belle ferme en pierres, restaurée selon les critères de l'architecture rurale. La sélection des clones des meilleurs céps du vieux vignoble, la très haute qualité des raisins et les techniques viticoles correctes permettent d'obtenir un excellent Cesanese.



AMARANTO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: argile blanche.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.500 céps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 20 jours en cuves d'acier

inox avec de fréquents foulages manuels, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, affinement en barriques de rouvre français pendant 12 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis très intense.

Bouquet: parfum explosif dans lequel sont immédiates et nettes les reconnaissances fruitées mûres de griottes, grenades et autres petits fruits rouges sur un fond plaisamment boisé dans lequel se réverbèrent des tons tertiaires de mousse et de terre humide.

Goût: vin de grande structure, puissance et précision de fruit; la composante d'alcool bien équilibrée offre une plaisante sensation pseudo-calorique; les tanins serrés coulent soyeux, la fermeture est cohérente et enrichie de notes amères; longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 5.000.

Contacts

Romiti Massimo

Via Tuscolana, 918

00174 Rome

Tél. +39 06 76961716

Fax +39 06 76967653

Portable +39 333 2190888

Email: massimo.romiti@fastwebnet.it

Œnologue: Domenico Tagliente

Vente directe sur place: non

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





ROSSO DEL BORGO

L'entreprise Rosso del Borgo a son siège à Piglio, au cœur de la zone DOC du Cesanese del Piglio, et est gérée par le jeune et brillant Alessandro Carapellotti. Les raisins proviennent du vignoble de Pedicate, dans une zone traditionnellement vouée à la viticulture et caractérisée par une concentration élevée de roches. La production, rigoureusement artisanale, est caractérisée par une quantité de bouteilles limitée mais par des standards qualitatifs assez élevés. Outre à un excellent Cesanese del Piglio, l'entreprise se distingue par la très réussie vinification du raisin autochtone Passerina en vin de paille.



PEDICATE

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 542 m.

Sol: tuf terreux gris à concentration de roches élevée.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 6.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: vendange manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 34 jours, fermentation malolactique entièrement obtenue en récipients d'acier inox de petites dimensions, affinement en barriques de rouvre pendant 18 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

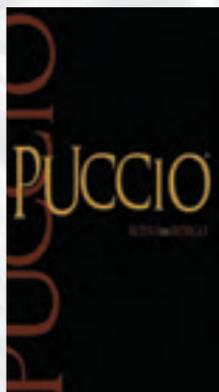
Degré alcoolique: 14,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés.

Bouquet: intensité olfactive complexe et enveloppante avec des notes fleuries de violettes associées à des senteurs de sous-bois sur un agréable fond épicé et vanillé.

Goût: au palais, il est plein, de bon corps, très harmonique, bien équilibré dans son rapport entre la chaleur de l'alcool, l'acidité et les substances polyphénoliques; finale longue et persistante avec de plaisants souvenirs fruités.

Total bouteilles produites: 4.000.



PUCCIO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 60%, Sangiovese 40%.

Altitude: 412 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 75 q.

Vinification: vendange manuelle, égrappage / fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15-20 jours, fermentation malolactique obtenue en récipients d'acier inox, affinement en barriques de rouvre pendant 6 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.



Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: nez très franc avec des sensations de fruits rouges en premier plan.

Goût: entrée souple avec la bouche centrée sur des tons fruités, bonne structure, tannin serré mais adéquatement extrait, arrière-goût amer et persistant.

Total bouteilles produites: 5.500.



SOLERTE

Type: Blanc Passito, IGT Lazio.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 498 m.

Sol: tuf terreux à concentration élevée de pierres.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 5.000.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, fanaison d'environ 15 jours sur la vigne, déshydratation des raisins sur fils pour parvenir à l'écrasement des grains, égrappage à la main, grain par grain, macération/affinement très lents en carats de rouvre de 100 litres pendant une période proportionnée à la maturation du vin.

Degré alcoolique: 16% +4.

Robe: jaune doré tendant à l'ambré.

Bouquet: ample et intense avec des arômes prononcés de miel, beurre et confiture de pêches blanches.

Goût: enveloppant, élégant, de grand équilibre, la douceur – jamais écoeurante – et le moelleux supportent à la perfection la bonne veine acide typique des jeunes vins et le rendent agréable à boire. Excellente longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 1.500.

Contacts

Rosso del Borgo di Carapellotti Alessandro

Via Borgo Sant'Antonio, 64
03010 - Pignone
Tél. +39 360 614516
Fax +39 0775 502190

Site web: www.rossodelborgo.com
Email: info@rossodelborgo.com

(Enologue: Domenico Tagliente
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous.





L'Entreprise Agricole Sinibaldi Maria Elena se trouve à Paliano et s'étend sur une surface de neuf hectares (dont environ trois de vignobles). L'entreprise, à gestion familiale, conserve la culture d'antiques cépages autochtones élevés francs de pied. Dans le chai, on utilise des méthodes de vinification absolument traditionnelles sans l'emploi de technologies innovatrices.



BOSCO CASTELLO - FRUSINATE ROSSO

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Cesanese di Affile 40%, Bommino 40%, Cilieggiolo 20%.

Altitude: 400 m.

Sol: tufacé veiné d'argile.

Système d'élevage: cordon ergoté et Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, fermentation alcoolique en cuves en acier inox et en ciment vitrifié avec une longue permanence sur les marcs et de fréquents remontages et foulages, fermentation malolactique entièrement

obtenue en acier avec un affinement de 6-8 mois et un ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: rouge rubis vif.

Bouquet: bon impact olfactif avec des arômes pleins de cerises et d'autres fruits à baies rouges.

Goût: souple, de bon corps, le ton fruité se répand frais supporté par les tanins bien présents mais soyeux; il révèle à la déglutition une excellente persistance du goût et une plaisante note sapide.

Total bouteilles produites: 10.000.



BOSCO CASTELLO PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 80%, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti et Beglio Bono 20%.

Altitude: 400 m.

Sol: tufacé veiné d'argile.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 5.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 140 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / fouillage des grains, léger passage sur les marcs pendant 24-36 heures, fermentation alcoolique en cuves d'acier et de vitrorésine avec de fréquents transvasements, affinement pendant 6 mois, clarification à décantation naturelle.



Degré alcoolique: 12%.

Robe: jaune paille fort et limpide.

Bouquet: au nez, il se présente intense et persistant, fin, ample, avec des senteurs fruitées de pêches jaunes.

Goût: il est de saveur sèche, harmonique, savoureuse et de bonne continuité; une plaisante note acide le guide vers une finale propre et sèche.

Total bouteilles produites: 5.000.

Autres produits:

- «Santa Maria» - vin blanc harmonieux obtenu de raisins Moscato Bianco et Moscato Giallo provenant des vignobles cultivés francs de pied sur les collines de Santa Maria di Pugliano.

Contacts

Azienda Agricola Sinibaldi Maria Elena

Via Bosco Castello, 33

03018 Paliano (FR)

Tél. +39 0775 533069

Portable +39 347 1768774

Email: boscocastello@libero.it

Conseiller: Maurizio Pezza

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





TERRE DEL CESANESE

L'activité de la société coopérative Terre del Cesanese a commencé en 1999 quand un groupe d'agriculteurs a décidé de miser sur les potentialités des raisins du territoire. L'ambitieux projet se base sur l'expérimentation de la vigne, sur la sélection et la multiplication des meilleurs plantes mères de Cesanese, sur le rapport continu avec l'université et les principaux instituts pour la viticulture. Le vieillissement des vins se fait en carats et en grands tonneaux à l'intérieur du chai de l'antique château De Antiochia de Piglio (dont le rocher offre les conditions optimales d'humidité et de température qui n'exigent pas d'interventions de conditionnement artificiel). Les travaux dans la vigne et dans la cave sont faits et coordonnés par l'éclectique président Pierluca Proietti, aidé de l'expérience de l'oenologue Domenico Tagliente.



COLLE VIGNALI

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m.

Sol: tuf terreux avec une présence élevée d'argile karstique.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.300-4.800 ceps par ha.

Rendement par hectare: 55 q.

Vinification: vendange manuelle, vinification en récipients d'acier inox de 25 quintaux, macération sur les pellicules pendant 21 jours, affinement en grands tonneaux de rouvre de Slavonie de 10 quintaux pendant 23 mois, décantation naturelle sans filtrage, affinement ultérieur en bouteilles de 24 mois.

Degré alcoolique: 15%.

Robe: grenat sombre.

Bouquet: initialement revêché – dans le bon sens de l'authenticité – le nez se recompose immédiatement devenant profond et élégant et s'ouvrant à des arômes de sous-bois, de fruits à baies rouges, griottes et violettes qui accompagnent harmonieusement de légères notes minérales.

Goût: vin de grande épaisseur, chaud, troublant, séduisant, doté d'une trame tannique élégante et jamais envahissante, bouche décidée, fruit à mastiquer qui se réverbère dans une finale interminable.

Total bouteilles produites: 4.000.



TRIFORA

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m.

Sol: tuf pouzzolanique.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 2.500/3.000.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: vendange manuelle, vinification en récipients d'acier inox de 25 quintaux, macération sur les pellicules pendant 15 jours, affinement en barillets de rouvre français pendant 18



mois, décantation naturelle sans filtrage, ultérieur affinement en bouteilles de 4 mois.

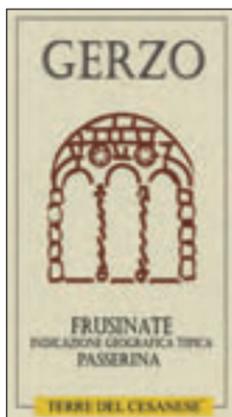
Degré alcoolique: 14%.

Robe: grenat pur.

Bouquet: au nez, il se présente avec un intense parfum de griottes accompagné de senteurs de fruits des bois et de violettes et de délicates notes balsamiques d'eucalyptus.

Goût: souple, chaud, caractérisé par l'excellent équilibre entre le tanin et la sapidité. Finale longue et persistante.

Total bouteilles produites: 11.000.



GERZO

Type: Blanc, IGT Frusinate.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: argile rouge avec une présence élevée d'affleurement.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: double maturation raisonnée, récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, pressage doux, vinification en blanc à température contrôlée de 11°C pendant 20 jours, maturation en carats d'acacia et cuves d'acier inox pendant 6 mois, ultérieur affinement en bouteilles pendant 2-3 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune doré.

Bouquet: structure olfactive élégante et assez complexe qui fait ressortir des arômes de fruits blancs, des senteurs fleuries (fleurs jaunes), des notes épicées méditerranéennes (romarin, thym et origan) et des végétaux frais (sauge).

Goût: vin au précieux équilibre et harmonie, la plénitude du corps réserve des sensations de plaisante sapidité; finale longue et sèche dans laquelle émergent des notes minérales et d'amende.

Total bouteilles produites: 4.000.

Contacts

Terre del Cesanese s.c.a.r.l.

Via Maggiore, 105

03010 Piglio (FR)

Tél. +39 0775 502356 - Fax +39 0775 502499

Portable +39 349 7527681

Email: terredelcesanese@gmail.com

Œnologues: Domenico Tagliente et Pierluca Proietti

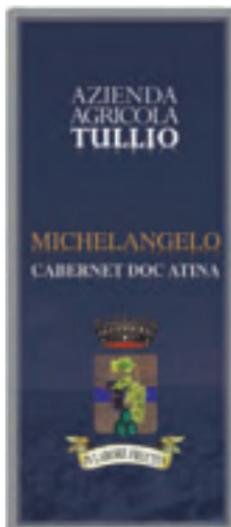
Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'Entreprise Agricola Tullio, reprenant les antiques traditions familiales, a commencé son activité en 1999 à Gallinaro, dans la vallée de Comino. L'entreprise, certifiée biologique par ICEA, vinifie selon les méthodes traditionnelles seulement des raisins obtenus par un système de taille moyenne/courte, provenant des vignobles qui lui appartiennent et s'étendent sur les douces collines particulièrement vouées à la culture de la vigne.



MICHELANGELO

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitude: 400-500 m.

Sol: principalement tufacé avec des pourcentages d'argile et de limon sablonneux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-15 jours à de basses températures, fermentation alcoolique partiellement effectuée aussi avec amorçage de levains autochtones, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, maturation en cuves d'acier inox pendant 6 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 3 mois.

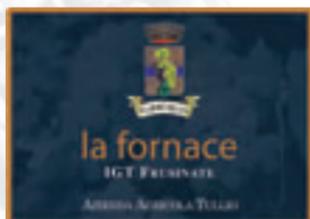
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: au nez, il exprime un élégant complexe de parfums avec des fruits à baies rouges en premier plan accompagnés d'agréables senteurs fleuries de violettes.

Goût: vin au juste corps, chaud, complexe, au tannin présent mais adéquatement extrait et à la finale persistante dans laquelle on retrouve les souvenirs de fruits des bois et de poivrons verts.

Total bouteilles produites: 40.000.



LA FORNACE

Type: Blanc, IGT Lazio.

Raisin: Malvasia 70%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%.

Altitude: 400 m.

Sol: limon/sablonneux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, foulage doux, pressage des grappes entières, clarification statique à froid, fermentation effectuée aussi avec amorçage de levains autochtones, fermentation malolactique effectuée complètement, affinement en acier pendant 5 mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 4-5 mois.



Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: jaune paille fort.

Bouquet: départ olfactif confié à de délicates notes fleuries immédiatement suivies d'arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes mûrs.

Goût: au palais, il se présente volumineux, structuré, avec une bonne concentration de fruits et une belle fraîcheur qui domine l'alcool. Plaisante longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 15.000.



MASTRO FILIPPO

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitude: 400-500 m.

Sol: principalement tufacé avec des pourcentages d'argile et de limon sablonneux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours à de basses températures, fermentation alcoolique partiellement effectuée aussi avec amorçage de levains

autochtones, fermentation malolactique entièrement obtenue en acier, affinement en acier inox pendant 6 mois, élevage en barriques de rouvre français pendant 12 mois et ultérieur séjour en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis tendant au grenat.

Bouquet: structure olfactive caractérisée par des arômes de petits fruits à baies sombres et de légères notes épicées.

Goût: plein, équilibré, de trame tannique large et d'arrière-goût cohérent.

Total bouteilles produites: 20.000.



SANTA MARIA

Type: Rosé, Vin de table.

Raisin: Syrah 100%.

Altitude: 400-500 m.

Sol: principalement tufacé avec des pourcentages d'argile et de limon sablonneux.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, brève macération sur les pellicules pendant 24 heures à des températures inférieures à 12°C, fermentation en récipients d'acier inox pendant 20-25 jours, affinement en bouteilles.



Degré alcoolique: 14%.

Robe: pétale de rose avec des reflets violacés.

Bouquet: appréciable précision olfactive qui met en évidence des parfums denses et compacts de fruits des bois (cerises, fraises, mûres, groseilles noire) et de légères nuances balsamiques.

Goût: en bouche, il se présente fin, équilibré, souple, enrichi d'un rond, retour juteux et fleurant bon le fruit; le corps est bien supporté par un extrait discret et par une bonne veine acide; très agréable à boire.

Total bouteilles produites: 4.000.

Contacts

Azienda Agricola Tullio srl

Via Ex Strada Provinciale per Forca D'Acero, 446
03040 Gallinaro (FR)

Tél./Fax +39 0776 695171

Portable +39 329 4193320

Site web: www.cantinatullio.it

Email: info@cantinatullio.it

Œnologue: Mario Ercolino

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





VIGNE SUGAMELE

L'Entreprise Vigne Sugamele a son siège dans la commune de Piglio et est un des exemples les plus authentiques de la tradition rurale du territoire. Roberto Sugamele, alimentant la passion qui lui a été transmise par son père Domenico et sa mère Rosa, soigne personnellement les vignes dont il produit deux excellents Cesanese. Dans le vignoble – qui a été renouvelé en laissant intacts les vieux et très précieux ceps – sont pratiqués l'engazonnement et de nombreux défrichements manuels. Le vieillissement des vins se fait dans le vieux chai creusé dans le rocher, tandis que les travaux de modernisation du nouveau chai de vinification sont presque terminés.



CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300-330 m.

Sol: argile rouge karstique.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules en cuves de châtaignier pendant 24 jours avec de fréquents remontages et foulages, pressurage manuel, fermentation malolactique obtenue en barriques, maturation en barriques pendant 14-15 mois et ultérieur affinement en

bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis de bonne intensité.

Bouquet: parfum ample avec des fruits rouges et des marasques en eau-de-vie garnis de tons de vanille, de clous de girofle et de cuir.

Goût: en bouche, il se présente chaud, vivace et éthéré, la présence tannique décidée conduit à de longues répétitions de cerises; agréable à boire et finale cohérente.

Total bouteilles produites: 2.500.



ARMONIA

Type: Rouge Passito, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300-330 m.

Sol: argile rouge karstique.

Système d'élevage: Guyot.

Densité de plantation: 4.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 60 q.

Vinification: récolte manuelle, fanaison en fruitier pendant 4 mois, égrappage à la main, pressage doux des grains, macération en cuves de châtaignier pendant 60 jours, maturation en carats de 50 litres pendant 24 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 16% +3.

Robe: rouge rubis très intense.



Bouquet: développe d'intenses parfums de confiture de cerises, cassis et prunes, de délicates notes de violettes et une ébauche épicée sur un fond plaisamment balsamique.

Goût: le palais souple et enveloppant est caractérisé par l'évidente qualité crémeuse compensée par une bonne veine acide qui invite à boire; cohérents retours fruités et balsamiques qui persistent longuement en bouche.

Total bouteilles produites: 600.

Contacts

Vigne Sugamele di Sugamele Roberto

Viale Umberto I, 1
03010 Piglio (FR)
Tél. +39 0775 502332

Email: sugamele@libero.it

Œnologue: Daniele Proietti
Vente directe sur place: oui

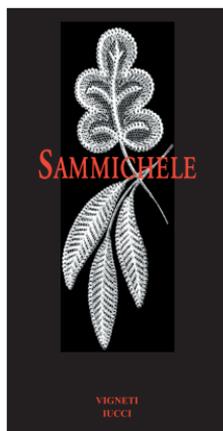
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





VIGNETI IUCCI

L'entreprise historique est dirigée par l'avocat Giuseppe Iucci qui, à son travail au barreau, conjugue une passion viticole (héritée du grand-père Benedetto) et une profonde connaissance du monde des vins. Le siège sociétaire et le chai de vinification se trouvent à Sant'Elia Fiumerapido, à quelques kilomètres de la célèbre abbaye de Montecassino. Le clos Iucci, bien que né dès 1910, met en bouteille seulement depuis 1990 mais, en quelques années, grâce au soin attentif des vignobles de l'entreprise, à la parfaite acclimatation des cépages au territoire et à la correcte vinification, s'est affirmé comme une heureuse réussite en mesure de produire des vins de qualité appréciable.



SAMMICHELE

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 85%, Syrah et Merlot 15%.

Altitude: 300 m.

Sol: argileux tufacé.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 20-25 jours, fermentations alcoolique et malolactique entièrement effectuées en acier inox, affinement en acier pendant 10 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 3 mois.

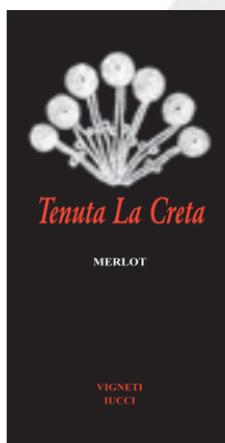
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis concentré.

Bouquet: nez ample, chaud, intense, imprégné de tons mûrs de fruits rouges accompagnés de sensations végétales (poivrons verts et herbes coupées) et de délicates notes épicées de poivre noir.

Goût: vin de structure gustative longiligne, sec, savoureux et de longue finale et très agréable à boire.

Total bouteilles produites: 12.500.



TENUTA LA CRETA - MERLOT

Type: Rouge, IGT Frusinate.

Raisin: Merlot 90%, Syrah et Cabernet Sauvignon 10%.

Altitude: 300 m.

Sol: argileux tufacé.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 85 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 20-25 jours, fermentation alcoolique et malolactique entièrement effectuées en acier inox, maturation en acier pendant 10 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 3 mois.



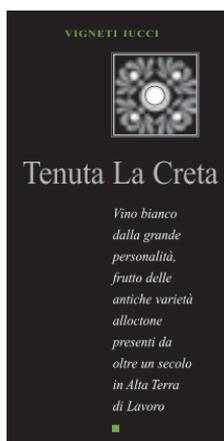
Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis vif.

Bouquet: des senteurs nettes de fruits à baies rouges et de café sur un fond herbacé.

Goût: à la bouche, il se présente souple, vivace, mais de sapidité et fraîcheur bien équilibrées. Luxueux retours fruités en finale.

Total bouteilles produites: 10.000.



TENUTA LA CRETA - BIANCO

Type: Blanc, IGT Lazio.

Raisin: Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc 40%.

Altitude: 300 m.

Sol: argileux tufacé.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 4.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 75 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, cryomacération, pressage doux, fermentation en cuves d'acier inox à température contrôlée, affinement en acier pendant 5-6 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: jaune paille fort.

Bouquet: nez plaisant et complexe dans lequel ressortent des notes fleuries (acacia et aubépine), des arômes de fruits blancs et jaunes, des sensations herbacées. Bonne persistance olfactive.

Goût: en bouche, il est harmonieux, souple, avec la pomme «annurque» qui revient pour souligner sa parfaite intégrité de fruit et une plaisante veine savoureuse.

Total bouteilles produites: 8.000.

Contacts

Vigneti Iucci Società Agricola GA.VIN. srl

Entreprise:
Lieu-dit La Creta
03049 - Sant'Elia Fiumerapido (FR)

Chai de vinification:
Via Cupa, 208
03049 - Sant'Elia Fiumerapido (FR)

Tél. +39 0776 311883 - +39 0776 312013

Fax +39 0776 311005

Site web: www.vignetiuccisantelia.info

Email: studio.iucci@libero.it

Œnologue: Daniele Di Mambro

Vente directe sur place: oui

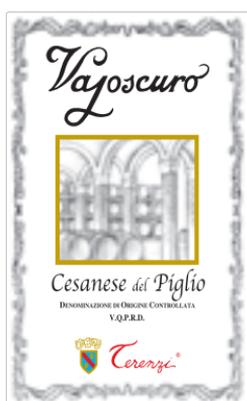
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





VINI GIOVANNI TEREZZI - AZ. AGR. VILLA SANTA

L'historique entreprise «Vini Giovanni Terenzi», fondée à la fin des années cinquante, se trouve au lieu-dit La Forma, dans la commune de Serrone et est gérée totalement par la famille. M. Giovanni Terenzi, sa femme Santa et les trois enfants Armando, Pina et Maria suivent personnellement les vignobles et le chai, ils s'occupent de l'administration et se chargent de la commercialisation des produits. L'entreprise s'étend sur une surface d'environ dix hectares. L'excellente exposition des vignobles, la valeur objective des cépages implantés (principalement les Cesanese di Affile et Passerina autochtones), les machines et les technologies d'avant-garde mais, surtout l'approche traditionnelle de la production sont les bases du grand et mérité succès sociétaire.



VAJOSCURO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: consistance moyenne, sec avec des pierres.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 65 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage / foulage des grains, macération sur les pellicules à température contrôlée pendant 20 jours en cuves d'acier, affinement en tonneaux de rouvre pendant 11-12 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 8-10 mois.

Degré alcoolique: 14%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: profil olfactif important qui conjugue des arômes de confiture de griottes et de prunes à de délicates senteurs de violettes, sur un fond légèrement épicé.

Goût: chaud, avec du corps, du volume, des tanins souples et enveloppants, grand équilibre plaisant, longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 2.500.



COLLEFORMA

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: consistance moyenne, sec.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 75 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules à température contrôlée pendant 25 jours en cuves d'acier, affinement en barriques de rouvre français pendant les 3 premiers mois, séjour en acier pendant

9 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 10 mois.

Degré alcoolique: 14%.



Robe: rubis avec d'évidentes inclinations violacées.

Bouquet: interprétation magistrale du variétal, nez élégant avec de nets parfums de groseilles noires et de confiture de cerises qui virent vers de délicates notes de violettes.

Goût: en bouche il est intense, plein, avec du corps, décidé dans sa typicité, il offre une trame tannique serrée, une précise composante acide et une fermeture légèrement vanillée.

Total bouteilles produites: 5.000.



VELOBRA

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 90%, Sangiovese 10%.

Altitude: 400 m.

Sol: consistance moyenne, argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 90 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 10 jours à températures contrôlées inférieures à 30°C avec des levains sélectionnés, décuva-ge et fermentation lente pendant 20 jours, affinement en acier pendant 8 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 3-4 mois.

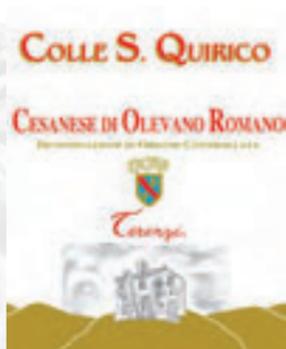
Degré alcoolique: 13,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés.

Bouquet: nez frais, intense et ensorceleur, marqué par de claires senteurs de cerises et de prunes.

Goût: très agréable à boire, en bouche il se révèle charnu, vif et d'un équilibre bien centré; bonne la fraîcheur finale accompagnée de persistants sous-venirs fruités.

Total bouteilles produites: 15.000.



COLLE SAN QUIRICO

Type: Rouge, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 350 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 100 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/foulage des grains, macération sur les pellicules pendant 12 jours à température contrôlée inférieure à 30° C, fermentation lente libero 20 jours, affinement en acier pendant 7 mois et ultérieur affinement en bouteille pendant 3 mois.



Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: exprime des fragrances fruitées décidées (nettes les senteurs de prunes mûres et de groseilles) et de délicates touches balsamiques de menthe.

Goût: chaud, persistant, très linéaire; corps et tannin ne manquent pas mais tous les deux sont unis par un grand équilibre; longueur en bouche persistante.

Total bouteilles produites 5.000.



CESANESE DEL PIGLIO

Type: Rouge, Cesanese del Piglio DOC.

Raisin: Cesanese Comune 85%, Sangiovese, Montepulciano et Barbera 15%.

Altitude: 450 m.

Sol: consistance moyenne, sec.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 ceps par ha.

Rendement par hectare: 120 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10-12 jours, affinement en acier pendant 6-8 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 12,5%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: nez vineux dans lequel émergent des senteurs de griottes et de violettes.

Goût: sec, facile à boire, longuer en bouche moyenne et arrière-goût plaisamment amer.

Total bouteilles produites: 25.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE VILLA SANTA

Type: Blanc, Frusinate IGT.

Raisin: Passerina 100%.

Altitude: 350-380 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: arbrisseau.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 95 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux des grains sans les pellicules sous presse à poumon d'acier, fermentation à température contrôlée de 18° C pendant environ 20 jours avec des levains sélectionnés, affinement en acier pendant 6 mois et affinement ultérieur en bouteilles pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 13%.



Robe: jaune paille fort avec des reflets vert pâle.

Bouquet: nez fin et fragrant qui offre des notes brillantes de pêches jaunes.

Goût: bonne vigueur gustative dans laquelle ressortent la chaleur, le volume et la propreté; arrière-goût fruité cohérent.

Total bouteilles produites: 10.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Type: Blanc, Frusinate IGT.

Raisin: Passerina 85%, Trebbiano 15%.

Altitude: 350-380 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: arbrisseau.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 110 q.

Vinification: récolte manuelle, pressage doux des grains sans les pellicules sous presse à poumon d'acier, fermentation à température contrôlée de 18° C pendant environ 20 jours avec des levains sélectionnés, affinement en acier pendant 6 mois et ultérieur affinement en bouteille pendant 3 mois.

Degré alcoolique: 11,5%.

Robe: jaune paille avec des reflets vert pâle.

Bouquet: début floral net et propre enrichi d'arômes de fruits à chair jaune et d'herbes coupées.

Goût: propre, sec, croquant dans son invitation à boire.

Total bouteilles produites: 20.000.



ROSATO DEL FRUSINATE

Type: Rosé, IGT Frusinate.

Raisin: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m.

Sol: consistance moyenne, sec.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.000 ceps par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, brève macération sur les pellicules pendant 2 jours à des températures inférieures à 12°C, fermentation en récipients d'acier inox pendant 20-25 jours, affinement en bouteilles.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rose clair.

Bouquet: au nez, il s'ouvre avec une plaisante odeur fruitée de cerises et de grenades suivie de sensations fleuries de roses sauvages.

Goût: à la bouche, il exprime d'appréciables dons de fraîcheur, sapidité et corps léger; bonne la longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 2.500.





DELICIUS

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cesanese di Affile 50%, Sangiovese 50%.

Altitude: 350 m.

Sol: consistance moyenne tendant à l'argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 110 q.

Vinification: récolte manuelle, macération des raisins pendant 4 jours à température contrôlée, interruption de la fermentation par des filtrages répétés, affinement en acier pendant 4 mois.

Degré alcoolique: 8% +4.

Robe: rouge rubis d'intensité moyenne.

Bouquet: parfums de fruits rouges bien fusionnés et affinés par une note balsamique de menthe.

Goût: corps caressant, souple, enveloppant, agréablement crémeux doté d'une veine glycérique en évidence.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Vini Giovanni Terenzi
Az. Agr. Villa Santa di Terenzi Armando Sas

Via Prenestina, 140

Loc. La Forma

03010 Serrone (FR)

Tél. + 39 0775 595466 - +39 0775 594286

Fax +39 0775.595466

Site web: www.viniterenzi.com

Email: terenzigiovanni@libero.it

Œnologue: Roberto Mazzer

Vente directe sur place: oui

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





VINICOLA NARDELLI

Paride Nardelli gère, avec grande passion et l'aide de son père Antonio, l'entreprise historique de famille, la «Vinicola Nardelli», fondée par le grand-père Sabato dès 1925. Nous étions en l'Année du Seigneur 1988 quand l'étiquette Nardelli Cabernet Sauvignon fait son début (bien que limitée à un cercle restreint et privilégié d'amis et de parents). En 1991 Antonio achète un petit terrain cultivé en Cabernet Sauvignon à Atina, au lieu-dit Colle Melone (où se trouve actuellement le siège de l'entreprise), et fait partir son ambitieux projet vinicole qui, en capitalisant l'expérience de nombreuses années, lui permet d'intégrer à la perfection la typicité du cépage et le respect de la tradition avec l'innovation et le progrès technologique et de produire d'excellents vins. La devise sociétaire, du reste, ne laisse aucun doute à ce sujet: «du raisin à la bouteille».



MEFITIS

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitude: 350 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.600 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours, fermentation malolactique obtenue en acier inox, affinement en petits tonneaux de rouvre pen-

dant 8-12 mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis consistant.

Bouquet: l'olfaction exprime un échafaudage aromatique intense, ample et enveloppant; les parfums, initialement marqués de fruits à baies rouges (surtout groseilles), s'ouvrent à de plaisantes senteurs de poivrons mûrs et d'aubergines et se fondent en une évidente vanille et en réglisse.

Goût: chaud, plein, de juste corps, les notes douces et enveloppantes s'allongent dans le fruit mûr de manière plaisamment persistante.

Total bouteilles produites: 1.500.



AMPELOS

Type: Rouge, Atina Cabernet DOC.

Raisin: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitude: 250-350 m.

Sol: argileux.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.600 ceps par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours, fermentation malolactique obtenue en récipients d'acier inox, affinement en acier pendant 5



mois et affinement supplémentaire en bouteilles pendant 2 mois.

Degré alcoolique: 13%.

Robe: rouge rubis fort.

Bouquet: intense dans ses parfums fruités de sous-bois qui s'estompent en de délicates sensations herbacées.

Goût: frais, savoureux, justement équilibré; les agréables sensations fruitées se répètent en une longue finale et un léger goût d'amende.

Total bouteilles produites: 5.000.



TERRENOSTRE - IGT LAZIO ROSSO

Type: Rouge, IGT Lazio.

Raisin: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

Altitude: 350 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.600 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 80 q.

Vinification: récolte manuelle, sélection soigneuse des grappes, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 15 jours, fermentation malolactique obtenue en acier inox, maturation en acier pendant 6-8 mois et ultérieur affinement en bouteille pendant 3 mois.

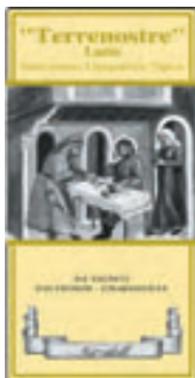
Degré alcoolique: 12%.

Robe: rouge rubis intense.

Bouquet: parfum riche et complexe de cerises; des notes herbacées et légèrement épicées complètent le spectre olfactif.

Goût: au palais il est calme, équilibré, de juste structure et de trame tannique souple; bonne la longueur fruitée en bouche.

Total bouteilles produites: 5.000.



TERRENOSTRE - IGT LAZIO BIANCO

Type: Blanc, IGT Lazio.

Raisin: Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%.

Altitude: 350 m.

Sol: argileux calcaire.

Système d'élevage: cordon ergoté.

Densité de plantation: 3.500 cep/s par ha.

Rendement par hectare: 70 q.

Vinification: récolte manuelle, égrappage/fouillage des grains, macération sur les pellicules pendant 10 jours, affinement en cuves d'acier inox pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 12%.

Robe: jaune paille.

Bouquet: au nez, ressortent les douces notes des fleurs d'oranger qui accompagnent la pêche et les fruits tropicaux.



Goût: à la bouche, il conjugue bien la douceur et la sapidité; une veine légèrement acidulée apporte la juste vivacité et une agréable fraîcheur.

Total bouteilles produites: 3.000.

Contacts

Vinicola di Nardelli Paride

Via Colle Melone, 187
03040 - Gallinara (FR)
Tél. + 39 0776 691964
Fax + 39 0776 693491

Site web: www.vininardelli.com
Email: info@vininardelli.com

Œnologue: Emanuele Primi
Vente directe sur place: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous







Liqueurs et distillats



COLAZINGARI

L'entreprise, située dans le centre historique de la ville d'Alatri, est caractérisée par une production artisanale de liqueurs de très haute qualité basée sur des infusions à froid d'herbes et de fruits de saison qu'elle prépare et fait macérer pendant longtemps. L'élément commun à tous les produits Colazingari est le respect des très antiques recettes de famille remontant à 1830.



SAMBUCA FINA

Type: Liqueur sucrée.

Ingrédients: alcool hydraté, sucre, infusion de sureau et d'herbes et arômes naturels.

Fabrication: infusion d'herbes dans de l'alcool éthylique en solution aqueuse et maturation d'au moins 20 jours, ensuite fabrication avec les autres ingrédients, filtrage, ultérieur affinement en bouteilles pendant au moins 15 jours.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: paille avec des reflets ambrés.

Bouquet: au nez, il offre une grande

intensité aromatique dans laquelle on reconnaît l'anis.

Goût: structure gustative typique de la liqueur de sureau: sucré, rond, mais décidé. Longueur en bouche agréable et persistante.

Total bouteilles produites: 5.000.



RATAFIA CIOCIARA

Type: Apéritif fortifiant.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, griottes, vin Cesanese du Piglio DOC.

Fabrication: infusion d'alcool, griottes et vin pendant au moins 60 jours, pour l'affinement suivant, mélange avec les autres ingrédients, mise en bouteille.

Degré alcoolique: 25%.

Robe: rouge rubis sombre.

Bouquet: registre olfactif caractérisé par le parfum charnu de cerises amères.

Goût: moelleux, sec, de bon volume;

laisse la bouche propre.

Total bouteilles produites: 5.000.





NOCINO CIOCIARO

Type: Liqueur digestive.

Ingrédients: brou de noix, alcool hydratée, sucre, arômes naturels, caramel pur.

Fabrication: infusion des broux de noix dans de l'alcool éthylique en solution aqueuse avec maturation d'au moins 60 jours, ensuite fabrication avec les autres ingrédients, filtrage, affinement ultérieur en bouteilles pendant 10 jours.

Degré alcoolique: 42%.

Robe: noir.

Bouquet: délicat arôme de noix.

Goût: parfumé, avec du corps, modérément pâteux, harmonieux.

Total bouteilles produites: 2.000.

Autres produits:

- «Anicetto al caffè» - liqueur à base d'anis et de café.
- «Grappa Rovere della Grangia» - grappa obtenue du mélange de deux distillats de marcs choisis.
- «Amaro laziale» – digestif à base d'herbes (il s'appelait anciennement, «Amaro Balilla»).

Contacts

Antica Fabbrica Liquori Piccola Società Coop a r.l.

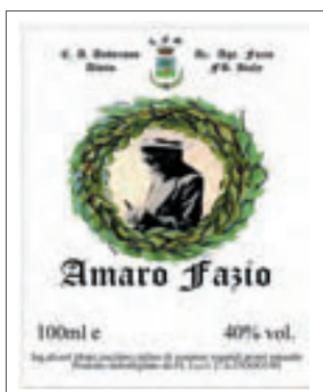
Via S.S. Trinità, 36/38
03011 Alatri (FR)
Tél. +39 0775 447242
Fax +39 0775 44724252

Email: liquori.colazingari@tiscali.it

Vente directe sur place: non
Visite de l'entreprise: non



L'entreprise agricole Fazio a été fondée en 1999, elle se trouve à Alvito, sur le versant du Lazio du Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise et est dirigée par Valerio Fazio et par sa femme Carol Ann Anderson. La production, qui dérive d'antiques traditions transmises de génération en génération et qui est caractérisée par une fabrication artisanale et biologique, est extrêmement complexe et va des produits cosmétiques (réalisés avec des arômes naturels extraits des herbes et des fruits cultivés sur place), à l'huile extra vierge d'olives, au chocolat, au nougat, aux confitures, aux tisanes, aux fleurs, aux herbes médicinales et, naturellement aux liqueurs et, plus récemment, aux vins.



AMARO FAZIO

Type: Amaro.

Ingrédients: alcool hydratée, sucre, herbes et arômes naturels.

Fabrication: infusion pendant 6 mois, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: marron foncé.

Bouquet: frais, intense, évidentes notes de laurier et de clous de girofle.

Goût: bonne harmonie entre les herbes, agréable contraste aigre-doux.

Total bouteilles produites: 800.



RATAFIA

Type: Vin liqueureux.

Ingrédients: alcool hydraté, infusion de griottes, sucre, vin rouge et arômes naturels.

Fabrication: infusion de vin, griottes et sucre pendant 40 jours, ajoute d'alcool, mise en bouteilles.

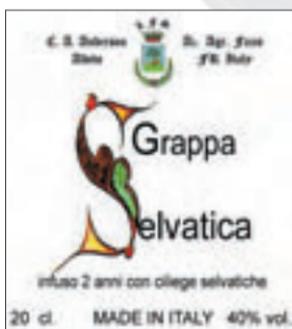
Degré alcoolique: 21%.

Robe: rouge rubis fort avec des reflets violacés.

Bouquet: intense, vineux, avec des senteurs de fruits rouges mûrs dans lesquelles ressort la griotte.

Goût: en bouche, il offre une plaisante douceur et une bonne persistance.

Total bouteilles produites: 4.500.



GRAPPA SELVATICA

Type: Distillat.

Ingrédients: grappa, cerises sauvages.

Fabrication: infusion avec des cerises sauvages pendant 2 ans, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: transparente avec de faibles reflets rosés.

Bouquet: intense, délicatement fruité.

Goût: souple avec une saveur caractéristique aigre-douce, bonne correspondance goût/parfum.

Total bouteilles produites: 1.000.





GRAPPA GREZZA

Type: Distillat.

Ingrédients: grappa, raisin sauvage.

Fabrication: infusion avec du raisin sauvage pendant 2 ans, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: transparent avec des reflets violacés sombres.

Bouquet: net, plaisantes sensations fruitées.

Goût: sec, intense, avec une finale dans laquelle on perçoit des souvenirs de moût.

Total bouteilles produites: 1.500.



GRAPPA FAZIO

Type: Distillat.

Ingrédients: alcool, marcs de raisins différents.

Fabrication: distillation des marcs selon la méthode discontinue, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: transparente.

Bouquet: intense avec des parfums de lie-de-vin fraîche.

Goût: décidé, intense, bonne longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 2.500.

Autres produits:

- Vin «Cesanese del Piglio DOC» - vin obtenu de raisins Cesanese di Affile purs.

Contacts

Azienda Agricola Fazio di Fazio Valerio

Via Colle Buono, 3

03041 Alvito (FR)

Tél./Fax +39 0776 510814

Portable +39 347 0686248

Site web: www.agrifazio.it

Email: info@agrifazio.it

Vente directe sur place: non

Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





L'entreprise Gocce a été constituée à Sora en 2007 et est dirigée par le jeune Dario Ferri qui a transformé sa grande passion personnelle pour les liqueurs artisanales en activité commerciale. L'entreprise offre une production limitée et rigoureusement artisanale fruit, justement, du grand amour du propriétaire pour son travail. À la base de la philosophie sociétaire, il y a une sélection attentive et l'emploi exclusif de matières premières provenant de cultures biologiques certifiées.



CREMA DI LIQUIRIZIA

Type: Liqueur (crème de réglisse).

Ingrédients: alcool de blé, lait entier, sucre de cannes biologique, racines et pains de réglisse pur 100%, eau, arômes naturels.

Fabrication: infusion de racines de réglisse dans l'alcool en fûts d'acier pendant 20 jours, mélange avec de la crème de lait, du sucre, de la réglisse et d'autres arômes naturels, filtrage, mise en bouteilles.

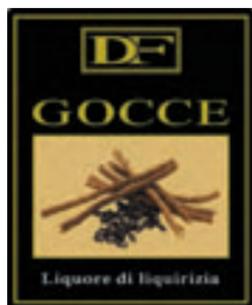
Degré alcoolique: 17%.

Robe: marron noisette.

Bouquet: le parcours olfactif s'ouvre avec des notes intenses de réglisse pour évoluer vers d'agréables senteurs de caramel mou au lait sur un fond délicatement vanillé.

Goût: bonne entrée en bouche, souple, pleine, volumineuse, calibrée; plaisamment persistant.

Total bouteilles produites: 2.000.



LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Type: Liqueur (liqueur de réglisse),

Ingrédients: alcool de blé, sucre de cannes biologique, racines et pains de réglisse pur 100%, eau, arômes naturels.

Fabrication: infusion de racines de réglisse dans l'alcool en fûts d'acier pendant 20 jours, mélange avec sirop d'eau et sucre, réglisse et autres arômes naturels, filtrage, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 21%.

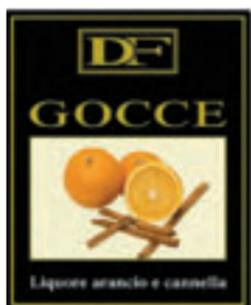
Robe: marc de café.

Bouquet: il s'exprime décidé marquant une nette et plaisante sensation de réglisse pure qui évoque l'enfance.

Goût: excellent équilibre alcool/extraits, les sensations aigres-douces qui sèchent la bouche se fondent à l'agréable qualité balsamique de la réglisse qui s'estompe délicatement en finale.

Total bouteilles produites: 1.500.





LIQUORE ARANCIO E CANNELLA

Type: Liqueur (orange et cannelle).

Ingrédients: alcool de blé biologique, peaux d'oranges biologiques de Sicile, cannelle de Ceylan, eau, sucre de cannes biologique, arômes naturels.

Fabrication: infusion de peaux d'orange dans l'alcool en fûts d'acier pendant 15 jours, mélange avec sirop d'eau et sucre et d'autres arômes naturels, filtrage, mise en bouteilles, affinement en bouteilles pendant environ 2 mois.

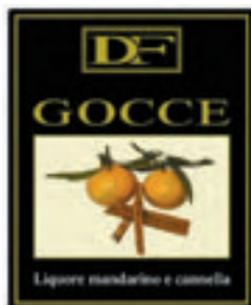
Degré alcoolique: 21%.

Robe: orange fort.

Bouquet: intense parfum d'orange suivi d'une légère note vanillée en fermeture.

Goût: frais, intense, moelleux accentué par la cannelle, longueur en bouche persistante qui rappelle l'orange caramélisée.

Total bouteilles produites: 1.500.



LIQUORE MANDARINO E CANNELLA

Type: Liqueur (mandarine et cannelle).

Ingrédients: alcool de blé biologique, peaux de mandarines biologiques, cannelle de Ceylan, eau, sucre de cannes biologique, arômes naturels.

Fabrication: infusion de peaux de mandarines dans l'alcool en fûts d'acier pendant 15 jours, mélange avec du sirop d'eau et de sucre et d'autres arômes naturels, filtrage, mise en bouteilles, affinement en bouteilles pendant environ 2 mois.

Degré alcoolique: 21%.

Robe: orange pâle.

Bouquet: au nez, il exprime d'intenses arômes de mandarine et une légère note vanillée en fermeture.

Goût: équilibré, frais, à mastiquer, de longue persistance; en fermeture un délicat arrière-goût de cannelle.

Total bouteilles produites: 1.500.

Autres produits: «Crema di caffè» liqueur à base de café; «Crema di cioccolato» liqueur à base de chocolat; «Crema di limoni» liqueur à base de citrons et de lait.

Contacts

Gocce
di Dario Ferri

Via Croce Branca, 4
03039 Sora (FR)

Tél. +39 333 1518098 - Fax: +39 0776 831564

Email: darioferri@hotmail.com

Vente directe sur place: oui - Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





Madrea est une société jeune et dynamique, constituée en 2005, dirigée par l'entrepreneur Andrea Petriglia, dont le siège se trouve à Frosinone. L'entreprise fait la production, rigoureusement artisanale, de la liqueur caractéristique de Frosinone à travers la sélection de produits de toute première qualité et le recours à des techniques de fabrication modernes et expérimentales, mais fermement respectueuses de la tradition.



RATTAFIA

Type: Vin liqueureux.

Ingrédients: vin Cesanese du Piglio DOC, griottes, sucre, alcool, arômes naturels.

Fabrication: macération de griottes entières, fermentation dans le vin pendant quarante jours dans des récipients spéciaux en acier inox avec de nombreux foulages, pressurages dans le pressoir, décuvage, filtration, passage dans un autre récipient en acier et ajout de sucre, d'arômes naturels et d'alcool pur. Affinement en acier pendant trois mois et ultérieur affinement en bouteilles pendant deux mois.

Degré alcoolique: 22,5%.

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés.

Bouquet: sensuel avec des notes de griottes et de fruits à baies rouges.

Goût: équilibré, la saveur de griottes sauvages se superpose à la trame du vin produisant des entrelacs moelleux entre doux, amer et acidulé.

Total bouteilles produites: 10.000.

Contacts

Madrea srl

Viale America Latina, 343/A
Tél. +39 347 5148233
Fax +39 0775 294016

Site web: www.madrea.it
Email: amministrazione@madrea.it

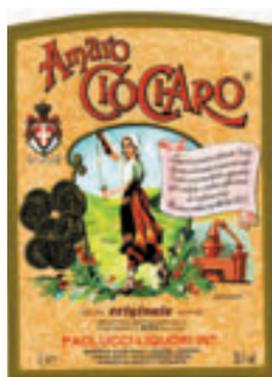
Vente directe dans l'entreprise: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





PAOLUCCI LIQUORI

Les origines de Paolucci Liqueurs remontent au début du vingtième siècle. C'est l'ancêtre Vincenzo qui, grâce à son immense passion pour les plantes officinales typiques du terroir, commence à préparer, par infusion, les premiers fort appréciés produits artisanaux. La même passion est transmise à son fils Donato qui continue et accroît l'expérience familiale en matière d'extraction d'arômes et crée une variété de liqueurs qui obtiennent aux foires et concours, des prix historiques et prestigieux tant nationaux qu'internationaux: en 1922 la Médaille d'Or à l'Exposition mondiale de Rome et en 1934 le Brevet de la Maison Royale. La distillerie, arrivée aujourd'hui à la quatrième génération, continue à produire des liqueurs avec des ingrédients et selon des méthodes complètement naturels.



AMARO CIOCIARIO

Type: Amaro, digestif.

Ingrédients: infusions d'herbes aromatiques naturelles, alcool hydraté, sucre caramélisé.

Fabrication: infusion, mélange et mise en bouteilles.

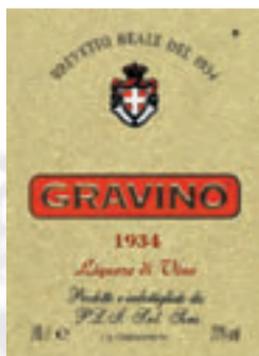
Degré alcoolique: 30%.

Robe: marron foncé.

Bouquet: robuste, complexe, nettes les senteurs herbacés accompagnées d'une légère et plaisante note au quinquina.

Goût: moelleux, aromatique, plein, équilibré.

Total bouteilles produites: 120.000.



GRAVINO

Type: Liqueur de dessert.

Ingrédients: vin rouge, grappa, alcool hydraté, sucre et arômes naturels.

Fabrication: infusion, mélange et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 27%.

Robe: rouge pourpre.

Bouquet: structure olfactive ample dans laquelle domine le fruit rouge mûr qui se fond dans une légère saveur d'amende.

Goût: plein, sec, alcool équilibré, arrière-goût cohérent.

Total bouteilles produites: 8.000.





SAMBUCA PAOLUCCI

Type: Liqueur de sureau, digestif.

Ingrédients: alcool hydraté, sucre, arômes naturels.

Fabrication: infusion, mélange et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 42%.

Robe: blanc cristallin.

Bouquet: intense avec des arômes prononcés d'anis.

Goût: intense, sec, bonne longueur en bouche.

Total bouteilles produites: 60.000.



RATAFIÀ VILLA HEMERY

Type: Liqueur de dessert.

Ingrédients: vin rouge, griottes dénoyautées, alcool, sucre, arômes naturels.

Fabrication: infusion, mélange et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 21%.

Robe: rouge rubis.

Bouquet: au nez, il se présente vivace avec l'agréable sensation de fruits rouges frais.

Goût: souple, plein, sucré mais pas écoeurant.

Total bouteilles produites: 30.000.



FRAGOLETTA VILLA HEMERY

Type: Liqueur de dessert.

Ingrédients: fraises des bois, sucre, alcool hydraté, arômes naturels.

Fabrication: infusion de fraises des bois fraîches dans de l'alcool éthylique en solution aqueuse, mélangée à d'autres ingrédients, filtrage, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 30%.

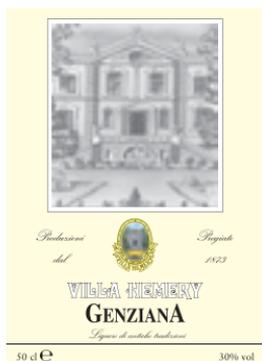
Robe: rouge brillant.

Bouquet: arômes enveloppants dans lesquels domine le délicieux parfum des fraises des bois.

Goût: intense avec des notes fruitées marquées.

Total bouteilles produites: 20.000.





GENZIANA VILLA HEMERY

Type: Liqueur digestive aux gentianes

Ingrédients: alcool hydraté, sucre, infusion de gentianes lutea jaunes et d'herbes naturelles.

Fabrication: infusion dans l'alcool de fleurs et racines de gentianes lutea jaunes, mélangées à des herbes naturelles et d'autres ingrédients, mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 30%.

Robe: brun clair.

Bouquet: net, décidé, plaisamment piquant dans lequel s'exaltent des arômes ligneux de bosquets.

Goût: légèrement moelleux, sec, intense

avec des évolutions décidées vers l'amer en finale.

Total bouteilles produites: 10.000.

Autres produits:

- «Grappe Monovitigno» - distillats de marcs divers obtenus de raisins mono-cépage.
- «Fine Grappa» - distillat de marcs obtenu d'une soigneuse distillation à la vapeur.
- «Liquore di marroni» - crème de liqueur à base d'alcool et de pâte de châtaignes.
- «Fernet» - amaro sec typique de la tradition italienne à base d'herbes naturelles.
- «Anisetta» - anisette, liqueur sucrée à base d'anis.
- «Anice» - liqueur sèche à base d'anis.
- «Mistrà» - liqueur sèche à base d'anis.
- «Limoncello» - liqueur préparée par infusion de peaux de citrons.
- «Nocino» - liqueur de brou de noix.
- «Centerbe» - amaro typique, à haut degré alcoolique, à base d'herbes naturelles.
- «Millefiori» - amaro à base d'herbes et arômes naturels avec des branches de sucre cristallisé.
- «Gran Liquore Imperiale» - grande liqueur impériale, amaro à base d'herbes et d'arômes naturels.

Contacts

Paolucci Liquori International srl

Via Colle d'Arte, snc

03039 - Sora (FR)

Tél. +39 0776 868551

Fax +39 0776 868276

Site web: www.paolucciliquori.it

Email: info@paolucciliquori.it

Vente directe dans l'entreprise: oui

Visite de l'entreprise: non





La distillerie herboristerie Sarandrea a son siège à Colleparado et est une entreprise historique. Ses origines remontent au début du vingtième siècle quand les liqueurs et les amaros provenaient exclusivement de la tradition centenaire de l'herboristerie monastique. Au cours des ans, grâce au travail et à la passion de ses propriétaires, l'entreprise a acquis un grand prestige et une notoriété internationale. Aujourd'hui, elle est brillamment gérée par Marco Sarandrea, herboriste diplômé et depuis toujours passionné de plantes officinales. Les produits proviennent d'extraits obtenus de la flore méditerranéenne, la fabrication se fait exclusivement avec des plantes fraîches macérées, l'eau utilisée provient de sources pures des monts Ernici. Ces finesses qui expriment un profond respect pour la tradition, une recherche continue et un constant retour à la centralité du territoire, permettent à Sarandrea de produire des liqueurs aux standards qualitatifs élevés.



SAMBUCA VECCHIA

Type: Liqueur de sureau.

Ingrédients: alcool, eau, mélange de sucre de qualité, anis vert, anis étoilé, pur distillat de fleurs de sureau.

Fabrication: extraction des anis en alcool pur, distillation des fleurs fraîches de sureau, dissolution dans de l'eau du mélange de sucre de qualité, ajoute d'extraits, affinement en acier, filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 42%.

Robe: limpide.

Bouquet: anis en premier plan accompagné des notes âcres et en même temps douceâtres des fleurs de sureau.

Goût: doux, aux senteurs prédominantes d'anis arrondis qui se fond avec l'arôme des fleurs de sureau. Arrière-goût cohérent.

Total bouteilles produites: 10.000.



AMARO SAN MARCO

Type: Amaro.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, infusions d'herbes et arômes naturels.

Fabrication: infusion de plantes aromatiques, mélange des extraits dans l'alcool et l'eau, ajoute du sucre, affinement en fûts d'acier inox, filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 30%.

Robe: sombre, légèrement dense.

Bouquet: départ olfactif qui fait ressortir nettement les notes de la gentiane; une saveur cajoleuse de rhubarbe complète l'ensemble.

Goût: souple, structure parfaitement équilibrée dans laquelle on ne note pas de dominance particulière des nombreuses herbes de l'infusion.

Total bouteilles produites: 5.000.





ABSINTHIUM

Type: Liqueur d'absinthe.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, absinthe, anis, hysope, mélisse, extraits et essences d'herbes et plantes aromatiques.

Robe: vert tendre.

Fabrication: infusion prolongée des plantes aromatiques, mélange des extraits dans l'alcool et l'eau, ajoute minimum de sucre, affinement en récipients d'acier inox pendant 80 jours, filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 68%.

Robe: vert tendre.

Bouquet: intense, légèrement piquant, la note âcre de l'absinthe est parfaitement rééquilibrée par la suavité de l'anis, de l'angélique et de la mélisse.

Goût: chaud, enveloppant, le palais est charmé par la complexité des arômes.

Total bouteilles produites: 6.000.



RATAFIA DELL'ORTO DEL CENTAURO

Type: Liqueur.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, vin rouge, griottes sauvages, vanille et cannelle.

Fabrication: infusion de griottes dans du vin rouge et du sucre, filtrage, ajoute d'alcool et d'eau, affinement en cuves d'acier inox pendant 2-3 mois, ultérieur filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 30%.

Robe: rouge rubis fort.

Bouquet: vineux, les arômes de griotte sauvage sont accompagnés de délicates notes de vanille et de cannelle.

Goût: plein, rond, souple, à la finale longue dans laquelle se repropose la plaisante acidité.

Total bouteilles produites: 10.000.





ELIXIR GENZIANA

Type: Liqueur de gentianes.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, extrait naturel de racines de gentiane lutea.

Fabrication: infusion prolongée des racines de gentiane dans de l'alcool pur, ajoute d'eau et d'un pourcentage minimum de sucre, affinement en récipients d'acier inox, filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 30%.

Robe: jaune paille.

Bouquet: au nez, il exprime des notes balsamiques et des parfums tertiaires assez évidents: bois, feuilles sèches, humus, terre humide.

Goût: décidé au palais, bouche terreuse mais propre.

Total bouteilles produites: 10.000.



MENTUCCIA DELL'APPENNINO

Type: Liqueur de menthe sauvage.

Ingrédients: alcool, eau, sucre, pouliot.

Fabrication: infusion prolongée de plantes de «calaminta nepeta» dans de l'alcool pur, ajoute d'eau et d'un pourcentage minimum de sucre, affinement en récipients d'acier inox, filtrage et mise en bouteilles.

Degré alcoolique: 40%.

Robe: vert pâle.

Bouquet: il offre des parfums intenses et persistants de menthe.

Goût: plein, rond, pas piquant, parfaitement équilibré.

Total bouteilles produites: 4.000.

Autres produits:

- «Sambuca al caffè» - sureau au café: variante du sureau enrichi au goût de café.
- «Sambuca alla menta» - sureau à la menthe: variante du sureau à base d'extraits de menthe naturelle.
- «Sambuca al rhum» - sureau au rhum: liqueur au rhum à base de sureau.
- «Vecchio Amaro Ciociaria» - amaro traditionnel à base de différentes herbes.
- «Grapperbe cristalline» - distillats de racines, plantes et fruits en infusion: achillea, orange, cannelle, centaure, cornouiller, hélicryse, eucalyptus, fraises des bois, fruits des bois, gentianes, genévrier, millepertuis, citron, réglisse, pouliot, myrtilles, myrte, mûres, olivier, piment, pin mugho, groseilles rouges, rose églantine, romarin, rue, sauge et citron, sarriette, tilleul.
- «Elixir» - élixirs typiques de la tradition des liqueurs et de l'herboristerie: Elixir Amaro Tónico, Elixir Carciofo, Liquore Nocino di San Giovanni, Liquore Finocchietto, Liquore Limoncino.
- «Liquore Niente» - liqueur obtenue de l'infusion de différentes plantes aromatiques.
- «Grappa Aqva Perfectissima» - distillat obtenu de marcs mixtes.

Contacts

Sarandrea Marco & C Srl.

Distillerie - Herboristerie
Via D'Alatri 3/B
03010 - Collepardo (FR)
Tél. +39 0775 47012
Fax +39 0775 47351

Site web: www.sarandrea.it
Email: info@sarandrea.it

Vente directe dans l'entreprise: oui
Visite de l'entreprise: oui, sur rendez-vous





**Camera di Commercio
Frosinone**

Chambre de Commerce de Frosinone

Viale Roma
03100 Frosinone - Italie

Tel. +39 0775-2751
Fax +39 0775-270442

Site Web: www.fr.camcom.it
E-mail: info@fr.camcom.it



Aspin

**SOCIÉTÉ SPÉCIALE
INTERNATIONALISATION**

Chambre de Commerce de Frosinone

A.Sp.In

Tel. + 39 0775-824193
Fax +39 0775-823583
Site Web: www.aspin.fr.it
E-mail: info@aspin.fr.it



Innova

**SOCIÉTÉ SPÉCIALE
SERVICES ET FORMATION**

Chambre de Commerce de Frosinone

Innova

Tel. +39 0775-824193
Fax +39 0775-823583
Site Web: www.innova.fr.it
E-mail: info@innova.fr.it

Projet graphique original:
Studio Pigliacelli - FR

Traduction et projet versions en anglais, français et allemand:
CB&C - www.cbcnet.it

Druck: Décembre 2008
Photos de: Graziano Panfili, Alessandra Liuzzo, Paolo Perinelli.

Malgré la soigneuse révision des textes effectuée par le groupe de travail, les informations - directement fournies par les entreprises et mentionnées dans la présente publication – pourraient contenir d'éventuelles omissions, coquilles et erreurs de différentes nature. Nous demandons à nos lecteurs d'excuser les éventuelles inexactitudes et les remercions dès à présent pour les signalisations qu'ils voudront faire parvenir à la rédaction et qui seront utiles lors de futures rééditions de ce guide.

