



GUIDA AI VINI

della provincia di Frosinone



Camera di Commercio
Frosinone





VINI

- Pag. 16 AGRICOLA EMME - VIGNETI MASSIMI BERUCCI
20 AGRICOLA GUIDO
21 AGRICOLA MACCIOCCA
23 ANTICHE CANTINE MARIO TRENZI
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 VISCIOIA
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 TRENZI - AZ. AGR. VILLA SANTA
105 VINICOLA NARDELLI

LIQUORI E DISTILLATI

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



Tra le numerose eccellenze di cui la provincia di Frosinone è assai ricca vi è, senza dubbio, una produzione vitivinicola di primissima qualità. Tale pregiata risorsa, assolutamente endogena, può rappresentare, in un mercato che da qualche anno si sta dimostrando particolarmente sensibile al “vino di qualità e di territorio”, un indiscusso vantaggio da sfruttare sapientemente attraverso gli strumenti di marketing territoriale.

L’innalzamento del livello medio della qualità e l’offerta eterogenea permettono infatti di essere realmente competitivi nei mercati nazionale ed estero e di poter declinare il vino seguendo i linguaggi della territorialità e, al tempo stesso, dell’internazionalità.

Con tale consapevolezza la Camera di Commercio ha voluto colmare un vuoto di informazione attraverso un’iniziativa editoriale, la prima “Guida ai Vini della provincia di Frosinone”, che raccogliesse in un unico volume le principali notizie sulle aziende vitivinicole della provincia e sui loro ottimi prodotti.

Nel più ampio disegno di promozione del territorio e delle sue risorse, la guida vuole rappresentare un contributo utile a valorizzare le migliori produzioni vinicole locali, a far aumentare il già notevole interesse del consumatore verso i nostri vini, a sostenere le tipicità ciociare, a salvaguardare l’identità culturale, a far conoscere ed apprezzare una terra ancora oggi misconosciuta.

È attraverso il vino, un simbolo che sintetizza alla perfezione l’articolata offerta enogastronomica e che funge da vero e proprio “ambasciatore” del territorio, che la provincia di Frosinone potrà presentarsi, comunicare ed attrarre.

Mario Papetti
Presidente
CCIAA di Frosinone





Negli ultimi anni, grazie alla passione e alla competenza dei produttori e alle azioni di supporto esercitate dalla Camera di Commercio, dagli altri Enti territoriali e dalle Associazioni di categoria, le produzioni vitivinicole della provincia di Frosinone hanno raggiunto standard qualitativi davvero elevati.

Le felici caratteristiche orografiche, l'ambiente pedoclimatico decisamente vocato e la qualità intrinseca dei vitigni, unite all'utilizzo di nuovi macchinari ed al ricorso alle più evolute tecniche di vinificazione, hanno determinato un moltiplicarsi di produzioni dalla eccellente qualità, fortemente legate ed identificate con il territorio e fermamente rispettose della tradizione.

Ed è proprio sulla base di tali premesse che la CCIAA di Frosinone ha deciso di pubblicare la prima "Guida ai Vini della provincia di Frosinone", una guida ragionata che riporta analiticamente le principali informazioni sulle aziende vitivinicole locali e sui loro prodotti.

Il volume, realizzato dall'Ufficio Attività Promozionali che vanta al proprio interno professionalità dotate di elevate competenze tecniche in materia - primo fra tutti, il Dott. Massimo Roscia che, oltre ad essere un valente funzionario camerale, è conosciuto ed apprezzato come ottimo scrittore, gourmet e critico enogastronomico -, potrà rappresentare un valido strumento di marketing per i produttori del settore e, contemporaneamente, un mezzo per identificare, sintetizzare e promuovere in maniera efficace l'articolata offerta enogastronomica di qualità che la provincia di Frosinone è in grado di proporre.

Mario Popolla
Segretario Generale
CCIAA di Frosinone





Se dovessi tradurre in parole le sensazioni provate durante questi mesi trascorsi in giro per la nostra munifica terra a raccogliere dati, visitare aziende, cantine e vigneti, dialogare con viticoltori ed enologi e degustare, analizzare, tentare di interpretare vini, correrei il serio rischio di redigere una "guida nella guida" che, per quanto emotivamente toccante, risulterebbe inopportuna e di dubbia utilità.

Mi limiterò, pertanto, a suggerire alcuni spunti che possano offrire al Lettore un esplicito richiamo a quel ricco sostrato di passioni, tradizioni e competenze che rappresenta la vera anima dell'offerta enologica della provincia di Frosinone e che un'algida scheda tecnica - per quanto dettagliata - non sarebbe in grado di trasmettere. Tali chiavi di lettura, grazie al processo logico della sintesi, si compendiano in tre parole: *conferma*, *sorpresa* ed *orgoglio*.

La *conferma* riguarda la qualità raggiunta dai nostri vini negli ultimi anni. Un pubblico plauso ai produttori che, con amore ed impegno, sono riusciti a tradurre le straordinarie potenzialità del territorio in vini eccellenti, pregiati, eleganti, unici... è un atto dovuto. L'Atina DOC è ormai una realtà in costante crescita, la Passerina del Frusinate sta vivendo una sua seconda giovinezza, il Cesanese del Piglio tra poco avrà una pesantissima G in più. Proprio in questi giorni il Comitato Nazionale Tutela Vini ha espresso parere positivo per il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita al Cesanese del Piglio che potrà fregiarsi, quindi, del titolo di prima DCOG del Lazio. Quanto alla *sorpresa*, pur essendo un ottimo conoscitore del territorio - specie dal punto di vista enogastronomico - ho avuto modo di fare nuove e piacevoli scoperte. Attività di ricerca storica ed ampelografica, attenzioni dedicate ad altri vitigni autoctoni, microvinificazioni, selezioni clonali, coltivazioni biologiche e, persino, biodinamiche che testimoniano, oltre ad una diffusa e radicata cultura del vino, un profondo rispetto dell'identità territoriale, un grande dinamismo, una chiara volontà di crescere e di migliorarsi.

Ultimo ma non ultimo l'*orgoglio*. L'orgoglio di un popolo fiero, tenace ed operoso che da secoli si tramanda, con immutata passione, l'amore per la vigna; l'orgoglio del sottoscritto di appartenere a questa meravigliosa terra che, anche grazie ai vini, si sta proponendo/riproponendo come un paradiso tutto da scoprire.

Massimo Roscia
L'Autore





Supervisione e coordinamento editoriale:
Giuseppe Masetti



Hanno collaborato
(da sinistra verso destra):
Daniele Segneri, Federica Foglietta, Roberta Minnucci, Floriana Palladini,
Maria Rita Liburdi, Giacinto Capocchetta.



I Vini

La Società Agricola Emme, che detiene lo storico marchio Vigneti Massimi Berucci, rappresenta una grande realtà nel panorama vitivinicolo ciociaro. Concorrere alla crescita del territorio e, in particolare, dei vitigni autoctoni di Cesanese e di Passerina del Frusinate sintetizza al meglio il credo aziendale. La Emme ha già acquisito oltre ventidue ettari di terreno nel comune di Piglio ed ha costituito quattro nuclei produttivi (Casal Cervino, La Torretta, Valle Bianca e Vignali) che, per esposizione, conformazione e giacitura del terreno, risultano essere particolarmente vocati alla coltivazione di uve di qualità.



CASAL CERVINO - CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: vulcanico con elevata presenza di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione del mosto sulle bucce per 12 giorni in contenitori di acciaio inox, affinamento in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per due terzi e in acciaio per la parte restante per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

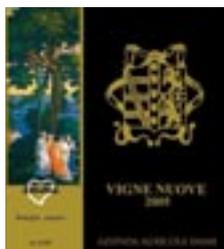
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino lucente.

Olfatto: ampio ed avvolgente, regala profumi di amarena e prugna matura associati a sfumature floreali di viola e mammola fuse a note terziarie di spezie e liquirizia.

Gusto: vino austero, di solida stoffa, dall'attacco tannico ben equilibrato dall'alcool, la base ampia e vellutata ed un finale molto lungo e persistente con ricordi di ciliegia ed amarena.

Totale bottiglie prodotte: 12.000.



VIGNE NUOVE

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 500 s.l.m.

Suolo: vulcanico con elevata presenza di rocce, sabbioso, argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.100 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione del mosto sulle bucce per 20 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 24-28°C con frequenti rimontaggi e follature, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in caratelli di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rubino intenso con sfumature rosso granato.

Olfatto: al naso esprime profumi intensi, puliti e raffinati che si aprono con aromi di amarena, mirtillo e prugna seguiti da sentori floreali di geranio e delicate note di vaniglia e cannella.

Gusto: vino intrigante, caldo, morbido, generoso, dal tannino coperto ma ben estratto, con una piacevole vena finale ammandorlata.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.



CASAL CERVINO - PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 90%, Trebbiano Giallo 10%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: vulcanico con elevata presenza di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata di 14-16°C in serbatoi di acciaio inox, innesco con lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

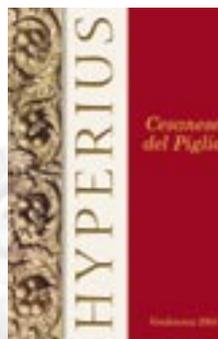
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino carico quasi dorato.

Olfatto: impianto olfattivo che all'apertura si presenta deciso e compatto per poi liberare, uno ad uno, gli aromi floreali (camomilla), fruttati (mela golden) ed erbacei (paglia fresca).

Gusto: alla bocca si rivela vellutato, asciutto, voluminoso, sapido.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.



HYPERIUS ROSSO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.100 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione del mosto sulle bucce per 10 giorni in contenitori di acciaio inox alla temperatura massima di 28°C,

maturazione per due terzi in acciaio inox e per il terzo restante in botti di rovere di media capacità per 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 3-4 mesi.

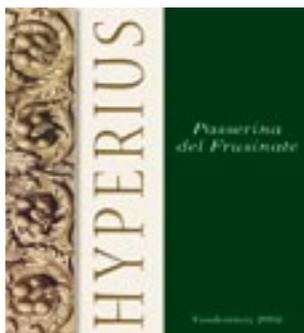
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: si offre al naso con un bouquet in cui si riconosce nitidamente l'amarena accompagnata da note floreali.

Gusto: schietto, di facile beva, di buon corpo e media lunghezza.

Totale bottiglie prodotte: 120.000.



HYPERIUS BIANCO

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.
Altitudine: m 350 s.l.m.
Suolo: vulcanico, arenario.
Sistema di allevamento: Guyot, tendone.
Densità degli impianti: 2.500-4.000.
Resa per ettaro: 120 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura

soffice, chiarificazione a freddo del mosto, separazione delle fecce, vinificazione in bianco a temperatura controllata di 14-16°C, innesco con lieviti selezionati, fermentazione in serbatoi di acciaio inox, maturazione in acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per un mese.

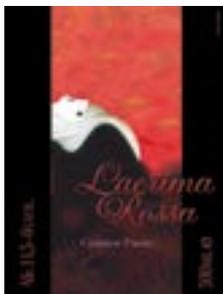
Gradazione alcolica svolta: 11%.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Olfatto: effonde delicati aromi fruttati in cui emergono sentori di mela golden.

Gusto: asciutto, fresco, leggermente minerale, beverino.

Totale bottiglie prodotte: 40.000.



LACRIMA ROSSA

Tipologia: Rosso Passito, IGT Lazio.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine: m 450 s.l.m.
Suolo: vulcanico con alta percentuale di rocce.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.100 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Vinificazione: selezione e raccolta manuale dei primi grappoli, disposizione per strati singoli in plateau impilati e collocati in ambiente ventila-

to a temperatura controllata superiore ai 18°C per una settimana, appassimento libero per 3 mesi, macerazione a temperatura controllata compresa tra 24-30°C con quotidiani rimontaggi e controlli della volatile, affinamento in carati di rovere da 100 e 225 litri per almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5% +6.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: naso in cui la vinosità alcolica traina piacevoli sentori di frutta rossa matura e rosa canina.

Gusto: bocca pulita, struttura avvolgente e voluminosa, sapidità pacata, ritorni fruttati e speziati nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Contatti

Società Agricola Emme srl Vigneti Massimi Berucci

Sede legale: Via Maggiore, 126
03010 Piglio (FR)

Sede operativa: Via Casilina Nord, km 62,200
03012 Anagni (FR)
Tel. 0775.769859
Fax 0775.776611

Punto vendita: Via Casilina Sud, km 63
03012 Anagni (FR)
Tel. 0775.768047

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

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'azienda Agricola Guido nasce nel 2001 con il preciso intento di produrre vini DOC di elevata qualità da destinare a nicchie ristrette di mercato. La sede legale è a Villa Latina, mentre le principali superfici produttive e la cantina sono ubicate nel comune di Alvito. La superficie aziendale ammonta a poco più di cinque ettari (di cui, attualmente, uno e mezzo destinato alla viticoltura). Il nome dell'azienda e l'immagine della prima etichetta sono dedicati a "Guido il carbonaio" (il capostipite di una delle due famiglie che hanno dato vita alla cooperativa).



CERRACHIETO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.
Altitudine: m 410 s.l.m.
Suolo: formazione marnoso-arenacea.
Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.600-5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 7 giorni a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 5-6 mesi e in barrique di rovere francese per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3-4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: vinoso; gli aromi netti e complessi di piccoli frutti maturi a bacca rossa (ciliegia in grande evidenza) si armonizzano con una delicata nota di cioccolato.

Gusto: complesso, dal giusto corpo e dalla trama tannica elegante, leggermente sapido e speziato. Lunga e coerente la sensazione retronasale.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Società Agricola Guido S.c.a.r.l.

Agricola Guido S.c.a.r.l.
 Via Roma, 70
 03040 Villa Latina (FR)
 Tel/Fax 0776.688810
 Cell. 347.1216173

Email: annaiannarilli@alice.it

Enologo: Anna Iannarilli
 Vendita diretta in azienda: Sì
 Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'attività dell'Agricola Macciocca inizia nel 1945 quando il signor Giuseppe decide di acquistare nuovi terreni per la viticoltura, di costruire una nuova cantina e di dedicarsi a tempo pieno al commercio del vino. Alla sua morte, nel 1969, le redini dell'azienda passano in mano alla consorte, la signora Elvira Graziani che cura il vigneto con amore e dedizione e, successivamente, al figlio Franco. Oggi è il giovane Mario, nipote di Giuseppe Macciocca, a condurre l'azienda. La ristrutturazione del vigneto e della cantina, l'esperienza e la competenza, ma, soprattutto, una passione fuori dal comune gli hanno permesso di produrre vini di ottima qualità.



CIVITELLA ROSSO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine: m 350 s.l.m.
Suolo: terra rossa di origine vulcanica.
Sistema di allevamento: Guyot e doppio cor-

done speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni con frequenti follature e rimontaggi, fermentazione malolattica svolta in botti di castagno e barrique di rovere, elevazione in botte per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino con venature violacee.

Olfatto: al naso si apre con un nitido sentore di ciliegia sotto spirito e marasca seguito da un leggero profumo vanigliato e da una spiccata nota di inchiostro di china.

Gusto: palato pieno, giusto corpo, tannini morbidi e ben estratti.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



CIVITELLA BIANCO

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina 100%.
Altitudine: m 350 s.l.m.
Suolo: terra rossa di origine vulcanica.
Sistema di allevamento: Guyot e doppio cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, separazione soffice delle bucce dal mosto, fermentazione in contenitori di acciaio, maturazione in botti di castagno per 7 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Colore: giallo dorato.

Olfatto: profumi di melone maturo e frutta esotica deliziano l'olfatto, l'odore di roccia bagnata anticipa la piacevole spalla acida.

Gusto: al palato è largo, caldo e vellutato; equilibrio e persistenza ne completano la struttura.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.





ELVIRA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: terra rossa di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: Guyot e doppio cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni con frequenti follature e rimontaggi, fermentazione malolattica svolta in botti di castagno e barrique di rovere, maturazione in botte per 24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 10 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino con riflessi granato.

Olfatto: naso intrigante di amarena sotto spirito, confetture di lampone e ribes nero fuse in una vaniglia non invadente.

Gusto: al palato rivela solidità strutturale ed un bello spessore, la trama tannica è elegante e richiama la dolcezza del lungo invecchiamento.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

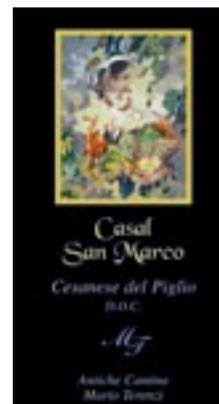
Contatti

Agricola Macciocca

Via Piagge, 147
03010 Piglio (FR)
Tel/Fax 0775.501021
Cell. 320.7638282

Email: m-macciocca@tiscali.it

Enologo: Mario Macciocca
Vendita diretta in azienda: Sì, su prenotazione
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



CASAL SAN MARCO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: medio impasto, fondo argilloso vulcanico.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione sulle bucce per 10-15 giorni in contenitori di acciaio inox con frequenti rimontaggi a temperatura controllata, maturazione in botti di rovere per 8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

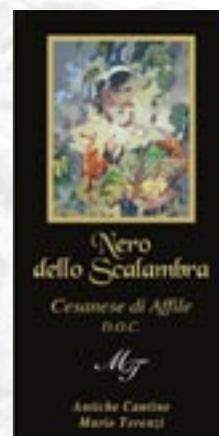
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino con evidente inclinazione al violaceo.

Olfatto: fine, asciutto, caratterizzato da una vasta gamma di profumi: viola e ciclamino, frutti maturi a bacca rossa, sentori speziati di pepe nero.

Gusto: al palato rivela un attacco vivace ed un tannino sostanzioso capace di allungo e persistenza, in chiusura ritorni piacevoli di frutta a bacca rossa.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



NERO DELLO SCALAMBRA

Tipologia: Rosso, Cesanese di Affile DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 500 s.l.m.

Suolo: terre bianche arenarie.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: vendemmia tardiva con leggero appassimento del frutto sulla pianta, raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione sulle bucce per 15 giorni in contenitori di acciaio inox, con frequenti rimontaggi a temperatura controllata, affinamento sulle fecce in acciaio per 2 mesi, in piccole botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per 3 mesi.

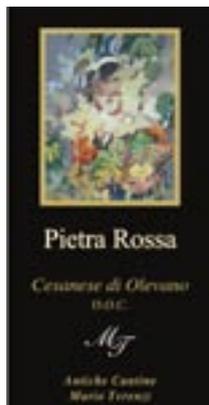
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Olfatto: forte carattere varietale di viola e marasca, lievi sentori speziati in secondo piano.

Gusto: ingresso gustativo di impatto, tannino presente ma ben addomesticato dalla botte, finale in cui si rivela nuovamente il carattere del vitigno.

Totale bottiglie prodotte: 2.600.



PIETRA ROSSA

Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

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

Altitudine: m 500 s.l.m.

Suolo: vulcanico.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione del mosto a temperatura controllata per 10 giorni, maturazione in contenitori di acciaio per 2 mesi, passaggio in

barrique di rovere francese per 3 mesi, ulteriore passaggio in acciaio per 2 mesi ed affinamento in bottiglia per altri 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Olfatto: i frutti a bacca rossa si indirizzano verso note ferrose che ne rivelano una forte mineralità.

Gusto: secco, pieno, dalla struttura calda e avvolgente e dal leggero retrogusto amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 7.500.



CASAL DEI MONACI

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: medio impasto, fondo vulcanico.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione del mosto con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, maturazione e affinamento in acciaio inox per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

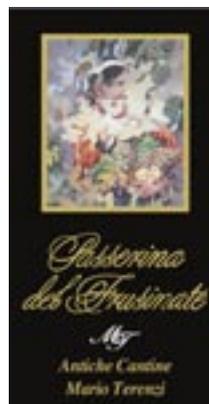
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: naso disegnato da profumi di sottobosco; i frutti a bacca rossa si intrecciano con le note floreali di rosa e viola mammola.

Gusto: in bocca la frutta è ben sostenuta da tannino e freschezza.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, fermentazione svolta in serbatoi di acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia di 1 mese.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: giallo paglierino carico.

Olfatto: offre al naso aromi floreali e fruttati.

Gusto: dotato di ricca sapidità e gradevole morbidezza.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Altri prodotti:

- "Antiche Cantine Rosso" - Vino da tavola rosso ottenuto da uve di Montepulciano e Cesanese Comune.

- "Antiche Cantine Bianco" - Vino da tavola bianco ottenuto da uve di Passerina del Frusinate e Bombino.

Contatti

Antiche Cantine Mario Terenzi

Azienda: Via Stazione, 2
03010 Serrone (FR)

Punto Vendita: Via Prenestina, 587
03010 Serrone (FR)

Tel. 0775.594025
Cell. 338.5685125
Fax 0775.593100

Sito web: www.antichecantine.it
Email: info@antichecantine.it

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

La famiglia Lombardi inizia a produrre vini nel lontano 1894 per specializzarsi, nel secondo dopoguerra, nella trasformazione e commercializzazione: l'azienda acquista uve e vende prodotti finiti soprattutto sul vicino mercato romano. L'attuale titolare, Benedetto Lombardi, riprende la tradizione familiare e, attraverso un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti di alcuni piccoli produttori pigliesi, torna ad investire massicciamente sulla vinificazione di vini del territorio (Cesanese del Piglio e Passerina del Frusinate). Recente è l'acquisto di una proprietà di tredici ettari nel territorio di Paliano dove presto sorgeranno gli impianti e la nuova cantina.



CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: cordone speronato e albese bilaterale.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata con tre rimontaggi quotidiani, eliminazione dei vinaccioli, un délestage ogni due giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione metà in acciaio e metà in botte grande per 12 mesi ed

ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino cupo.

Olfatto: l'olfatto apre su chiari riconoscimenti di visciola ed altri piccoli frutti di bosco sotto spirito, accompagnati da note di viola, noce moscata, menta e basilico.

Gusto: in bocca regala un gusto ampio, morbido e vellutato; il corpo è bilanciato dalla buona acidità e dalla vivace sapidità; bel tannino e finale persistente che offre toni di mandorla e pasta di olive.

Totale bottiglie prodotte: 100.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione prefermentativa con le bucce per 24 ore, pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata 15-18°C in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni, affinamento in acciaio per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Olfatto: ottima e vibrante l'intensità olfattiva con frutti verdi (mela, pera e kiwi) ed agrumati in bella evidenza su una trama vegetale matura arricchita da accenni minerali e note di frutta secca.

Gusto: l'ingresso al palato è in linea con l'olfatto; approccio equilibrato ma, al tempo stesso, dinamico per un vino che si caratterizza per sapidità, freschezza, pulizia ed un'ottima persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 110.000.



PROPILEO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30% e Syrah 30%.

Altitudine: m 200-300 s.l.m.

Suolo: argillose vulcaniche rosse.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata con tre rimontaggi quotidiani, eliminazione dei vinaccioli, un délestage ogni due giorni, fermentazione malolattica svolta in barrique, maturazione in barrique per 18 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto: al naso si presenta nella sua complessa matrice verde (peperone, pepe, humus, bosso) per poi fondersi con piccoli frutti del sottobosco e delicate note vanigliate.

Gusto: fresco, morbido, dal calore sostenuto e i tannini fini ed adeguatamente estratti, dalla beva piacevole e dal finale che ripropone nitidi ricordi vegetali.

Totale bottiglie prodotte: 60.000.

Contatti

Benedetto Lombardi Vini

Sede legale: Via del Tempio, 33
00036 Palestrina (RM)

Sede operativa: Via Prenestina km 42
03010 - Piglio (FR)

Tel. 339.6296567 - Fax 06.95310008

Sito web: www.benedettolombardivini.it

Email: info@benedettolombardivini.it

Enologo: Paolo Peira

Vendita diretta in azienda: No

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'azienda agrituristica Bertacco è ubicata nel comune di Paliano, su una verde collina circondata dai vigneti e non distante dal castello dei principi Colonna. La giovane agronoma Valentina Perini, avvalendosi dell'esperienza del papà Livio, gestisce brillantemente l'azienda di famiglia che si estende su una superficie complessiva di circa sedici ettari (di cui nove vitati) e che produce, oltre ad olio, nocciole, seminativi, frutta ed ortaggi, ottimi vini provenienti dal vitigno autoctono Cesanese di Affile. Di notevole interesse ampelografico sono, appunto, i vigneti aziendali - un vero e proprio vivaio - in cui è possibile ammirare, oltre ai Cesanesi, circa quindici varietà autoctone da anni oggetto di studio da parte del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura. Bertacco propone, inoltre, una cucina a base di piatti tipici preparati con prodotti aziendali e profondamente rispettosi delle ricette tradizionali locali, funge da fattoria didattica ed ha avviato un interessante progetto di aromaterapia.

acini, macerazione per 8 giorni, svinatura, fermentazione e invecchiamento in piccoli recipienti di vetro per 7 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 16% +3.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto: impatto olfattivo ampio ed elegante impostato su sensazioni di frutta scura cotta; mora, ribes nero e prugna si fondono in un'unica trama impreziosita da toni di clorofilla.

Gusto: succoso, cremoso, rotondo; gli aromi fruttati tipici della surmaturazione del vitigno riempiono la bocca e rotolano su un tappeto zuccherino; setosa è l'intelaiatura tannica, ottima la rispondenza gusto-olfattiva e lunghissima la persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 285 s.l.m.

Suolo: argilloso di origine vulcanica, marnoso a flisch.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per

7 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 5-6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: pregevole espressione olfattiva disposta su note di frutta a bacca scura in cui si esalta la mora di rovo.

Gusto: il frutto agile e ben definito pervade il palato; i tannini ben estratti ed una calda morbidezza si inseriscono in un equilibrio complessivo pienamente raggiunto.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Contatti

Bertacco di Perini Valentina

Via Poggio Romano

03018 - Paliano (FR)

Tel./Fax 0775.579173

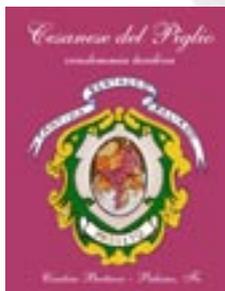
Cell. 339.3871775

Email: valentina.perini@virgilio.it

Enologo: Valentina Perini

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì



CESANESE DEL PIGLIO - VENDEMMIA TARDIVA

Tipologia: Rosso, vendemmia tardiva, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 285 s.l.m.

Suolo: argilloso di origine vulcanica, marnoso a flisch.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

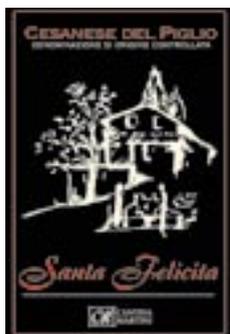
Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Vinificazione: raccolta manuale, appassimento sui graticci per due mesi, diraspa-pigiatura degli



La Cantina Martini, guidata dal giovane Andrea Antonio, è ubicata presso il Podere Santa Felicità, un'antica residenza della tenuta della famiglia Massimi e oggi di proprietà dell'azienda. Sita su un poggio, nel cuore dell'areale del Cesanese del Piglio, la cantina è costituita da un antico casolare ristrutturato di recente e dotato di moderne attrezzature per la vinificazione. Le vigne, a piede franco, sono divise in tre appezzamenti e conservano le più antiche popolazioni di Cesanese di Affile oggi esistenti.



SANTA FELICITA - CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 320 s.l.m.

Suolo: tufo terroso con alta percentuale di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Guyot, alberello, cordone speronato.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, salasso del 15% del mosto, fermentazione alcolica sulle bucce per 15-20

giorni con frequenti follature e rimontaggi, successiva separazione e fermentazione malolattica svolta in acciaio, invecchiamento in barrique di rovere francese per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: rosso rubino molto carico con riflessi violacei.

Olfatto: al naso è imponente l'impatto della viola e dell'amarena, in secondo piano prugna matura seguita da nitidi accenti di china e di liquirizia.

Gusto: attacco poderoso, palato davvero caldo, tannino avvolgente e PAI lunghissima.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.



SANTA FELICITA - PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 320 s.l.m.

Suolo: tufo terroso con alta percentuale di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Guyot, alberello, cordone speronato.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per

2 giorni, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni, affinamento in acciaio per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo dorato.

Olfatto: ampio e complesso intreccio olfattivo tra sentori di mela verde e toni minerali.

Gusto: morbidezza ed equilibrio in evidenza, buona la persistenza con un finale di pesca gialla e nespole.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



SANTA FELICITA - ROSATO

Tipologia: Rosato, vino da tavola.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 320 s.l.m.

Suolo: tufo terroso con alta percentuale di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Guyot, alberello, cordone speronato.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, separazione soffice del mosto dalle bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni, affinamento in acciaio per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosato cristallino con riflessi buccia di cipolla.

Olfatto: spiccati sentori floreali (rosa, geranio e biancospino su tutti).

Gusto: intelaiatura diretta, sapore dolce-amaro, fresco, avvolgente e di invitante bevibilità.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Contatti

Cantina Martini
di Andrea Antonio Martini

Via Maggiore, 121

03010 Piglio (FR)

Tel/Fax: 0775.502204

Cell. 347.8681076

Sito web: www.cantinamartini.it

Email: info@cantinamartini.it

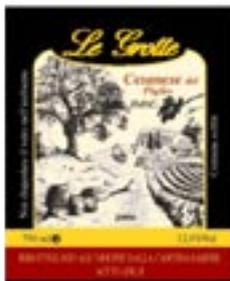
Email: andreaantoniomartini@virgilio.it

Enologo: Andrea Antonio Martini

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

La Cantina Sabene ha sede ad Acuto e rappresenta una piccola ma interessante realtà nel panorama vitivinicolo ciociaro. La coltivazione dei vigneti aziendali prende l'avvio nel 1970, con l'acquisto dalla famiglia pigliese dei Felli di un piccolo appezzamento in una zona storicamente coltivata da Acutini. Dall'anno 2000, a seguito di un intervento di ristrutturazione e adeguamento della cantina, l'azienda - sotto la guida del Prof. Vittorio Sabene - va oltre la produzione "quasi domestica" e si propone ad un mercato di nicchia. Le attività nel vigneto si caratterizzano per la rigorosa ed attenta tecnica viticola e per l'accurata selezione dei grappoli; la vinificazione si avvale delle più moderne tecnologie nel rispetto della genuinità del prodotto. E la prima annata, imbottigliata nel 2003, si fa notare appunto per l'interpretazione autentica delle uve di Cesanese di Affile ed evidenzia le caratteristiche dei vini aziendali: rispetto della tradizione e qualità.



LE GROTTI - CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 90%, Barbera e Sangiovese 10%.
Altitudine: m 320 s.l.m.
Suolo: tufi pozzolanici con elevata presenza di argilla.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 3.333 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10 giorni in piccoli fermentini di acciaio inox (rispettivamente da 10, 6, 5 e 4 hl) con tre follature quotidiane, fermentazione condotta a temperatura controllata di 25-28°C, fermentazione malolattica e primo invecchiamento in acciaio per 6-8 mesi, elevazione in barrique per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

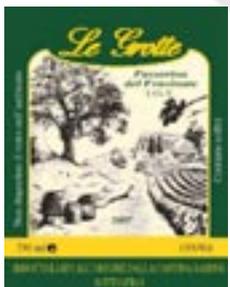
Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei.

Olfatto: elegante ed intenso profilo olfattivo che regala note fruttate di ciliegia, piccoli frutti di bosco e radice di liquirizia e chiude su toni speziati e vanigliati.

Gusto: in bocca rivela tutta la sua schiettezza: una buona massa, un apprezzabile calore, una piacevole asperità tannica ed un finale di media persistenza su toni balsamici.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.



LE GROTTI - PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina 100%.
Altitudine: m 320 s.l.m.
Suolo: tufi pozzolanici con elevata presenza di argilla.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 3.333 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 90 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigia-

tura degli acini, macerazione pellicolare per 24 ore, svinatura, fermentazione in bianco per 7 giorni, invecchiamento in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi, affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: naso intenso con evidenti richiami erbacei e di piccoli frutti a guscio acerbi su uno sfondo piacevolmente ammandorlato.

Gusto: trama gustativa avvolgente disposta verso una buona dotazione calorica e una spiccata salinità.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Cantina Sabene

Via dei Bucaneve, 10
 03010 Acuto (FR)
 Tel/Fax: 0775.56118
 Sito web: www.cantinasabene.altervista.org
 Email: cantinasabene@altervista.org

Enologo: Vittorio Sabene
 Vendita diretta in azienda: Sì
 Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

Nel 1960 un piccolo gruppo di agricoltori, produttori dei migliori vini di Piglio, uniscono i loro sforzi e creano la cooperativa agricola "Cantina Sociale Cesanese del Piglio" allo scopo di mantenere inalterate le tradizionali caratteristiche del Cesanese e degli altri vini della zona. La cooperativa conta attualmente circa cento soci che garantiscono una produzione media stagionale di 10.000 quintali. Negli ultimi dieci anni la Cantina Sociale si è profondamente modernizzata; oggi dispone di vinificatori completamente automatizzati, locali di stoccaggio term-condizionati, un bottaia della capacità di 300 ettolitri, una sala degustazione. La filosofia aziendale che caratterizza la Cantina Sociale Cesanese del Piglio è: massima attenzione alla tutela ed allo sviluppo del territorio.



Cesanese del Piglio

DE ANTIOCHIA - CESANESE DEL PIGLIO ETICHETTA ARALDICA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 380 s.l.m.

Suolo: argilloso con una buona parte sabbioso.

Sistema di allevamento: albese bilaterale, Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500-5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-

piagiatura degli acini, macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, macerazione per 15 giorni con prolungamento di altri 10 giorni dopo la fermentazione alcolica, fermentazione malolattica svolta in acciaio, elevazione in botte grande per 8-12 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati.

Gusto: base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



Passerina del Frusinate

DE ANTIOCHIA - PASSERINA DEL FRUSINATE ETICHETTA ARALDICA

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitudine: m 320-380 s.l.m.

Suolo: argilloso con strati calcarei.

Sistema di allevamento: albese bilaterale.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-

piagiatura degli acini, pressatura soffice, decantazione statica a freddo per 24 ore, fermentazione alcolica svolta in acciaio a 12°C per 10-12 giorni, affinamento sulle fecce nobili per 2 mesi, affinamento in acciaio per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: paglierino chiaro.

Olfatto: l'erba secca è evidente ed accompagnata da lievi sentori di frutta a polpa gialla.

Gusto: palato morbido che invita alla beva, toni minerali e retrogusto piacevolmente amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



CESANESE DEL PIGLIO - ETICHETTA ORO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 320-380 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-

piagiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in barrique per 3 mesi, in botte grande per 12 mesi ed in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino con riflessi granato.

Olfatto: naso profondo di frutta sotto spirito arricchito da una gamma di sfumature floreali, aromi di sottobosco e note speziate.

Gusto: in bocca l'impeto alcolico e la morbidezza si legano ad un tannino fitto, piacevoli sentori di cioccolato in retrofattività.

Totale bottiglie prodotte: 18.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE - ETICHETTA ORO

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitudine: m 410 s.l.m.

Suolo: argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento: albese.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-

piagiatura degli acini, macerazione pellicolare per 2 giorni, pressatura soffice, fermentazione alcolica a 12°C in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni, affinamento sulle fecce per 6 mesi.

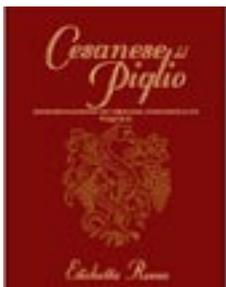
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicatamente fruttato, con sentori di mela golden.

Gusto: morbido, sapido, di stoffa sentita e dal retrogusto piacevolmente amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.



CESANESE DEL PIGLIO - ETICHETTA ROSSA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 480 s.l.m.

Suolo: argilloso, di medio impasto.

Sistema di allevamento: albese, Guyot, duplex.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: quattro giorni di macerazione prefermentativa a freddo a 8°C; salasso sulla

massa in ragione del 10-15%; fermentazione alcolica sulle bucce per 7-9 giorni a temperature non superiori a 25°C, svinatura e prosieguo della fermentazione fino ad esaurimento degli zuccheri, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

Olfatto: sprigiona grande freschezza, sentori floreali spiccati in cui sono evidenti la viola e la rosa, giusto connubio con frutta rossa, l'amarena è nitida.

Gusto: asciutto, morbido, corposo, giusta rotondità. Invita alla beva.

Totale bottiglie prodotte: 150.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE - ETICHETTA VERDE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 90%, Trebbiano e Malvasia 10%.

Altitudine: m 480 s.l.m.

Suolo: argilloso-limoso.

Sistema di allevamento: albese bilaterale, duplex.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: decantazione a freddo per 12-14

ore, fermentazione alcolica a 16-17°C per 10 giorni, affinamento in acciaio per 4 mesi, fermentazione malolattica non svolta.

Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Colore: paglierino chiaro.

Olfatto: tenue, caratteristico di paglia umida, delicatamente fruttato, con sentori di mela golden.

Gusto: morbido, sapido, di spiccata freschezza, beverino.

Totale bottiglie prodotte: 150.000.



DIVERSO - PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 410 s.l.m.

Suolo: argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento: albese.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione pellicolare per 2 giorni, pressatura soffice, fermentazione alcolica a 12°C in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni, affinamento in barrique di acacia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: naso intenso ed intrigante in cui i nitidi

aromi di mela golden si evolvono verso sentori speziati di salvia.

Gusto: alla bocca si rivela morbido, di buona sapidità, con un retrogusto persistente di salvia e toni speziati.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Altri prodotti:

- "Dolce Chimera" - Vino da tavola ottenuto da uve Cesanese di Affile, Montepulciano e Merlot.

- Spumante "Ebbrezza" - spumante brut.

- Spumante "Dolce Carezza" - spumante dolce.

- Grappa "45° Anniversario" - grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce di Cesanese di Affile.

Contatti

Cantina Sociale Cesanese del Piglio Soc. Coop.

Via Prenestina, km 42,00

03010 Piglio (FR)

Tel. 0775.502356

Fax 0775.502499

Sito web: www.cesanesedelpiglio.it

Email: info@cesanesedelpiglio.it

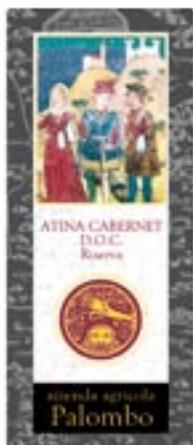
Email: cantinasocialepiglio@libero.it

Enologo: Daniele Proietti

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

Nel panorama vitivinicolo regionale il compianto Giovanni Palombo non era conosciuto ed estimado semplicemente come un bravo produttore, ma era diventato, in virtù delle sue doti umane, della incommensurabile passione e dell'impagabile impegno, un vero e proprio punto di riferimento. Oggi l'azienda Cantine Palombo è diretta dai figli che hanno saputo preservare il patrimonio di valori e competenze del caro Giovanni. L'oggettiva bontà dei vitigni, le attenzioni dedicate alla cura dei vigneti, lo sviluppo e l'ammmodernamento continui delle tecnologie di produzione consentono all'azienda di produrre vini pregiati e di altissima qualità.



ATINA CABERNET DOC RISERVA DUCA CANTELM

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet Riserva DOC.
Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.
Altitudine: m 430 s.l.m.
Suolo: argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, fermentazione delle diverse varietà di uvaggio in recipienti di acciaio inox di piccole dimensioni, maturazione in barrique per 8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 16 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi buccia di melanzana.
Olfatto: elegante apertura con mora, mirtillo e rosa appassita venata da delicate note di pepe, cannella e caffè tostato; struttura olfattiva intensa e di grandissima personalità.
Gusto: in bocca appare pieno, denso e di buona stoffa, il retrogusto morbido accarezza il palato, il finale, che richiama le sensazioni olfattive, è lungo e persistente.
Totale bottiglie prodotte: 4.500.



CAPRALITT

Tipologia: Rosso, Frusinate IGT.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.
Altitudine: m 430 s.l.m.
Suolo: argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, fermentazione in recipienti di acciaio inox per 12 mesi, elevazione in barrique nuove di rovere francese per 36 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

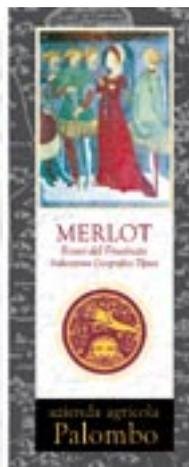
Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Olfatto: il bouquet dei profumi si apre su note molto evidenti di frutta rossa matura arricchite da una leggera sfumatura erbacea e da sentori speziati e balsamici.
Gusto: al gusto è caldo, morbido, elegante; tannini fitti ed austeri, sensazioni fruttate equilibrate dalla vaniglia.
Totale bottiglie prodotte: 1.400.



CABERNET ATINA DOC

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.
Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.
Altitudine: m 430 s.l.m.
Suolo: argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, fermentazione in recipienti di acciaio di piccole dimensioni, maturazione in botti di rovere da 30 hl per 4-6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: avvolgente; i frutti a bacca rossa ed il peperone verde sostengono e donano eleganza ai sentori balsamici, tostati e di cuoio.
Gusto: in bocca è pieno, imponente ma equilibrato, con tannini raffinati ed un finale estremamente piacevole.
Totale bottiglie prodotte: 23.000.



MERLOT

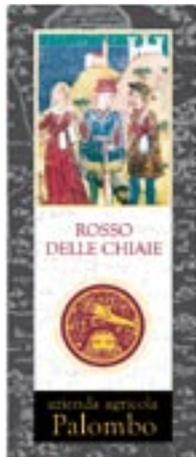
Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.
Uvaggio: Merlot 100%.
Altitudine: m 440 s.l.m.
Suolo: argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, fermentazione interamente svolta in acciaio, affinamento in recipienti di acciaio inox per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 14%.
Colore: rosso rubino vivace.



Olfatto: si lascia apprezzare per i nitidi sentori di frutti di bosco (ribes sopra tutti) ai quali si affianca un'elegante nota erbacea.

Gusto: di ottimo spessore e consistenza alcolica, buona spalla acida a sorreggere la struttura, trama tannica elegante e per nulla invadente.

Totale bottiglie prodotte: 4.600.



ROSSO DELLE CHIAIE

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Merlot 90%, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 10%.

Altitudine: m 430 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione interamente svolta in acciaio, affinamento in recipienti di acciaio inox per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: nitido sentore di ciliegia su fondo delicatamente vegetale; una piacevole nota pepata trapela in chiusura.

Gusto: vino di grande pulizia, buon equilibrio tra acidità e tannino e adeguata morbidezza.

Totale bottiglie prodotte: 14.000.

Altri prodotti:

- "Somigliò" - vino bianco da tavola ottenuto da uve Sauvignon e Semillon.

- "Bianco delle Chiaie" - vino bianco da tavola ottenuto da uve Malvasia del Lazio e Falanghina.

Contatti

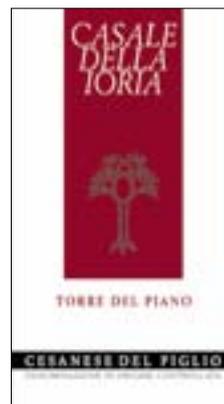
Cantine Palombo dei Fratelli Palombo Società Semplice

Via Ponte Capone
03042 Atina (FR)
Tel./Fax 0776.610200

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

Enologo: Roberto Mazzer
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda agricola Casale della Ioria è situata nel cuore della zona DOC Cesanese del Piglio. Il nome "Ioria" deriva dall'Abbazia della Gloria, località in cui, appunto, è ubicata l'azienda; il logo, invece, richiama l'immagine del grande leccio centenario che sorge davanti al casale. La conduzione dei vigneti è particolarmente attenta, i vini vengono prodotti - con tecniche a basso impatto ambientale - dalla trasformazione nella cantina aziendale delle uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà, il principio basilare che ispira tutte le scelte è quello secondo cui "i vini si producono in vigna". Ed il risultato è sorprendente: qualità eccezionale costante. Le potenzialità espressive del vitigno, la ultraventennale esperienza e, soprattutto, la particolare attenzione che Paolo Perinelli dedica all'attività hanno portato Casale della Ioria ad ottenere prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali e a diventare, di fatto, un'azienda di riferimento per tutto il territorio.



TORRE DEL PIANO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni con frequenti follature e numerosi salassi, elevazione in barili di rovere francese per 8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

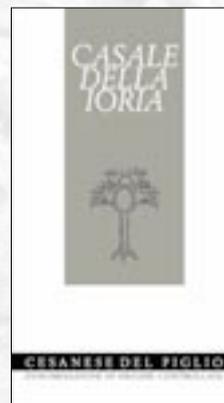
Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino intenso con nuances violacee.

Olfatto: struttura olfattiva elegante e complessa che spazia dall'aroma intenso di mora, visciola scura e prugna, a sentori floreali (violetta e rosa), un accenno pepato e delicate note di cioccolato.

Gusto: struttura poderosa, polpa di frutto masticabile, secco, tannino addomesticato e ben distribuito, PAI davvero lunga.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: argilloso, sub-acido.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, affinamento in botti di rovere da 20 ettolitri per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

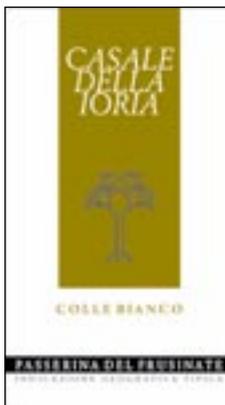
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino luminoso.

Olfatto: al naso si presenta caldo e pieno, con profumi fruttati intensi (ribes, mirtillo, marasca) seguiti da delicati sentori di viola. Note di vaniglia, muschio e terra bagnata completano l'aroma.

Gusto: vino ineccepibile nella sua piacevolezza di beva, dall'elegante trama tannica e dal giusto corpo. La polpa viene ribadita nella persistenza gustosa.

Totale bottiglie prodotte: 30.000.



COLLE BIANCO

Tipologia: Bianco, Frusinate IGT.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 380 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice con criomacerazione, affinamento interamente svolto in acciaio e in bottiglia per 6 mesi.

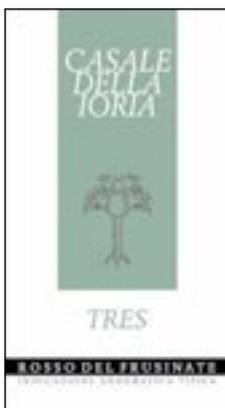
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Olfatto: al naso si presenta con un profumo intenso e caldo. Spicca, accanto ai sentori floreali di margherita, biancospino e camomilla, un gradevole fruttato di pera. L'aroma è completato da fresche note di salvia e menta.

Gusto: sapido e fresco, di buon corpo, con un ottimo equilibrio tra note dolci e acide. Un vino che lascia la bocca assolutamente pulita.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.



TRES

Tipologia: Rosso, Frusinate IGT.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni, affinamento in barili di rovere per 3 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rubino intenso con sfumature rosso porpora.

Olfatto: un delicato bouquet di amarena, mirtillo e prugna è seguito da chiari sentori floreali e note vanigliate.

Gusto: giustamente tannico e di corpo, presenta un retrogusto fruttato arricchito da note speziate. Il finale è persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Contatti

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

Piazza Regina Margherita, 1

03010 - Acuto (FR)

Tel. 0775.56031

Fax 0775.744282

Cell. 335.6403079

Sito web: www.casaledellaioria.com

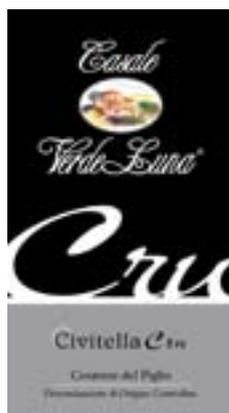
Email: info@casaledellaioria.com

Enologo: Roberto Mazzer

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda Casale Verde Luna è ubicata nella campagna di Piglio, in località Civitella, un antico insediamento di origine romana. La viticoltura assume una posizione di assoluta centralità nella produzione agricola aziendale: il vino, prodotto al momento in quantità limitate (non più di quindicimila bottiglie), proviene da uve del vitigno autoctono Cesanese di Affile selezionato da vigneti preesistenti e reimpiantato su circa quattro ettari. La felice combinazione tra moderne acquisizioni della scienza viticola (allevamento a cordone speronato, alta densità d'impianto, tecniche di potatura corta) e antiche esperienze agricole consente all'azienda di vinificare un vino di alta qualità e perfettamente rappresentativo del territorio. Casale Verde Luna è anche un agriturismo che promuove la cultura enogastronomica del territorio ciociaro ed offre una cucina di tradizione contadina.



CIVITELLA CRU

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine: m 450 s.l.m.
Suolo: mediamente argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione alcolica svolta in acciaio per 25 giorni, fermentazione malolattica in recipienti di acciaio inox, maturazione in barrique per almeno 14 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 14%.
Colore: rosso rubino con sfumature violacee scariche.

Olfatto: spiccati profumi di frutta rossa matura (in particolare, di ciliegia sotto spirito) accompagnati da delicate note di anice stellato.

Gusto: di gran corpo e buona persistenza, polposità quasi masticabile, tannini rotondi e ben distribuiti, sentori di cioccolata e liquirizia nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.



CIVITELLA PURE

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine: m 450 s.l.m.
Suolo: mediamente argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione prefermentativa a freddo per 4 giorni, fermentazione alcolica svolta in acciaio per 25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio, affinamento in botte per almeno 12 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: naso leggiadro che richiama piccoli frutti a bacca scura e aromi di rosa e viola.

Gusto: mediamente strutturato, persistente, dal tannino morbido e vellutato.

Totale bottiglie prodotte: 13.000.



CIVITELLA OFF

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine: m 450 s.l.m.
Suolo: mediamente argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione alcolica svolta in acciaio per 25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio, elevazione in barrique per almeno 14 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 14%.
Colore: rosso rubino con sfumature violacee scariche.

Olfatto: manifesta decisi sentori di frutta rossa matura. Sul fondo leggere note di tostatura e cacao amaro.

Gusto: vino di gran corpo, nota alcolica e tannino ben integrati, finale lungo e persistente con ricordi evidenti di cioccolata.

Totale bottiglie prodotte: 1.600.

Contatti

Agriturismo Casale Verde Luna di Trivellone Teresa

Vicinale della Civitella, sncc
 03010 Piglio (FR)
 Tel. 0775.503051
 Fax 0775.503100

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

Enologo: Daniele Proietti
 Vendita diretta in azienda: Sì
 Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

La storica azienda Colacicchi viene fondata nel 1947 dal musicologo e accademico di Santa Cecilia Luigi Colacicchi. Negli anni Trenta e Quaranta il viticoltore anagnino, al fine di produrre un grande vino rosso proprio nella sua terra di origine, è tra i primi a coltivare nobili vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon e Merlot. L'azienda è oggi guidata dalla famiglia Trimani (titolare della storica enoteca romana di via Goito), conserva le originarie impostazioni culturali e strutturali del passato ed è condotta con la stessa passione e perizia di un tempo. Dai sei ettari vitati, coltivati con ragguardevole attenzione, vengono prodotti vini di eccezionale qualità.



TORRE ERCOLANA

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cesanese di Affile 20%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot.
Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox per 10-12 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rubino scuro concentrato.

Olfatto: profondo ed articolato impianto olfattivo in cui spiccano frutta di sottobosco e toni vegetali accompagnati da note speziate (cannella, chiodi di garofano e pepe) ed una scia di liquirizia e cuoio.

Gusto: si distende in una struttura solida ma non spigolosa, avvolgente, di grande appeal e lunga persistenza. In chiusura riaffiorano delicati ricordi tostati.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.



SCHIAFFO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cesanese di Affile 20%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot.
Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox per 10-12 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione in acciaio per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.



ROMAGNANO ROSSO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.
Uvaggio: Cesanese di Affile 65%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 15%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot.
Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce 10-12 giorni, fermentazione malolattica svolta in contenitori di acciaio inox, primo invecchiamento in acciaio per 3-4 mesi, successiva elevazione in tonneau per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: gli eleganti sentori di frutti rossi maturi sono completati da un delicato fondo di spezie e da una leggera tostatura.

Gusto: caldo e strutturato, ottimo equilibrio tra la freschezza e la tannicità matura e vellutata.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.



ROMAGNANO BIANCO

Tipologia: Bianco, IGT Lazio.
Uvaggio: Malvasia puntinata 40%, Passerina 30%, Romanesco, Bellone e Chardonnay 30%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, fermentazione alcolica interamente svolta in serbatoi di acciaio inox, maturazione in acciaio per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati.



Olfatto: al naso offre delicati profumi di acacia, camomilla ed erbe aromatiche che si accompagnano alla frutta a polpa gialla (ben evidente la pesca matura); chiusura su note agrumate.

Gusto: attacco gustativo secco ma fine, di buona stoffa, elegante, morbidezza ben sostenuta dalla vivacità.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Contatti

Colacicchi Anagni Società Agricola srl

Via Cernaia, 37
00185 Roma

Sede operativa
Via Romagnano, 2
03012 Anagni (FR)
Tel. 06.4469661
Fax 06.4468351

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

Enologo: Marco Trimani
Vendita diretta in azienda: No
Visite in azienda: No



ROMANICO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 230 s.l.m.

Suolo: argilloso, di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura senza pigiatura, macerazione sulle bucce per 14 giorni, fermentazione

alcolica in acciaio, fermentazione malolattica interamente svolta in barrique, affinamento in barrique di rovere francese per 12-18 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: rubino cupo.

Olfatto: ricco e caleidoscopico impianto olfattivo (dalla frutta rossa e nera in confettura, passando per le erbe aromatiche, a sfumature di vaniglia e liquirizia) comunicato con estrema naturalezza grazie all'uso elegante dei legni.

Gusto: l'equilibrio non comune, la struttura possente e la grande potenza alcolica si traducono in morbidezza ed eleganza. Tannini nobili, vellutati e dalla trama fitta, un finale sorprendentemente lungo che ripropone l'intero spettro olfattivo.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



COSMATO

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

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

Altitudine: m 230 s.l.m.

Suolo: argilloso, di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura senza pigiatura, macerazione sulle bucce per 14 giorni, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione

malolattica interamente svolta in barrique, affinamento in barrique per 5 mesi, assemblaggio dei vini ottenuti dalle uve vinificate separatamente, ulteriore affinamento in barrique per 6-11 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

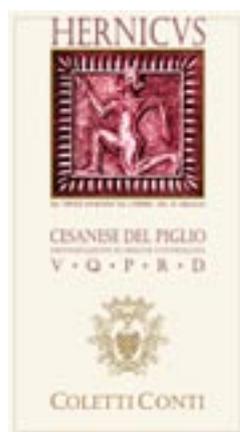
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rubino intenso.

Olfatto: al naso si presenta nella veste elegante e complessa dei classici bordolesi. Profumi di ribes, visciola, cassis e viola, note speziate, tonalità balsamiche a completare.

Gusto: ricco di sfumature, dai tannini morbidi e setosi e dal finale lungo e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



HERNICVS - CESANESE DEL PIGLIO DOC

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 230 s.l.m.

Suolo: argilloso, di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura senza pigiatura, macerazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica svolta in parte in barrique, in parte in acciaio, affinamento in parte in acciaio ed in parte in piccoli carati di rovere francese.

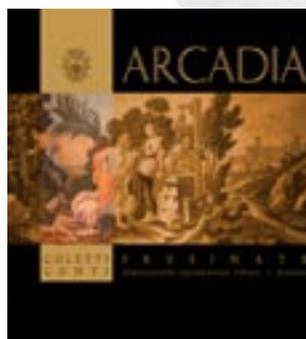
Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino con riflessi color porpora.

Olfatto: naso che sprigiona evidenti sentori di frutta rossa (in particolare di confettura di amarena e litchis) su un tenue fondo di note speziate (cannella, pepe nero e noce moscata).

Gusto: morbido, polposo, avvolgente, dai tannini a trama fitta e dal finale lungo.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



ARCADIA

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Manzoni bianco 100%.

Altitudine: m 230 s.l.m.

Suolo: argilloso, di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice diretta, fermentazione

alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in acciaio per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

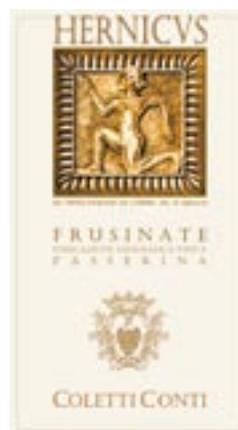
Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: dal naso intenso e complesso che spazia elegantemente dagli aromi floreali alle note agrumate, dalle drupacee mature ai frutti tropicali.

Gusto: esordio gustativo di impatto, si rivela fresco, spiccatamente sapido, persistente, l'alcool è ottimamente fuso al corpo e bilanciato da una giusta vena acida.

Totale bottiglie prodotte: 4.500.



HERNICVS - FRUSINATE IGT PASSERINA

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 230 s.l.m.

Suolo: argilloso, di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: tendone.

Densità degli impianti: 3.333 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice diretta, fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in acciaio per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: naso giocato su toni di fiori gialli e di mela golden.

Gusto: asciutto e morbido in attacco, lascia spazio a freschezza e sapidità.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Contatti

Azienda Agricola Coletti Conti

Corso Vittorio Emanuele, 116
03012 Anagni (FR)
Tel./Fax 0775.728610
Tel./Fax 0775.767080
Cell. 389.9009900

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

Enologo: Anton Maria Coletti Conti
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'azienda agricola Colle Sant'Angelo, ubicata nel comune di Serrone, è condotta a livello familiare dal dinamico Lucio Paolotto e dalla consorte Luciana Pacciani. L'azienda si sviluppa su una superficie di otto ettari, di cui uno vitato.

La coltivazione dei vigneti viene effettuata senza l'uso di fitofarmaci e la vinificazione viene svolta, con grande passione e secondo i più antichi metodi della tradizione contadina, direttamente nella cantina aziendale. L'azienda svolge inoltre attività agrituristica offrendo una cucina basata su prodotti del territorio e ricette tipiche ciociare.



turale senza filtraggio, maturazione in botti grandi di castagno per 8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: frutti a bacca rossa in evidenza, una leggera nota vanigliata in chiusura.

Gusto: secco, di corpo, tannino fitto ma ben addomesticato, finale lungo e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Azienda Agricola Colle Sant' Angelo
di Pacciani Luciana

Via Colle Sant' Angelo, 28
03010 Serrone (FR)
Tel./Fax 0775.594011

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

Enologo: Lucio Paolotto
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'Azienda Agricola Colletonno si estende su una superficie di circa 190 ettari fra il comune di Paliano e quello di Anagni, adagiandosi su tre colli: colle Tonno, da cui deriva la denominazione aziendale ("tonno" in dialetto ciociaro sta a significare "rotondo"), colle Ticchio e colle Ricchezza. La cantina è stata ricavata da un edificio preesistente completamente ristrutturato e dotato delle soluzioni tecnologiche per la vinificazione e la fermentazione più innovative che consentono di ottenere vini di qualità eccezionale. Il marchio "Corte Dei Papi", con cui vengono presentati i prodotti dell'azienda Colletonno, vuole testimoniare il forte legame con la storia e la cultura millenaria di Anagni, la Città, appunto, dei Papi.



SAN MAGNO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 300-350 s.l.m.

Suolo: pozzolanico.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.900 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspaggiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 18-24 giorni condotta a 25-28°C con follature e rimontaggi periodici, macerazione post-

fermentativa a caldo, fermentazione malolattica svolta in acciaio a temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere francese per 12-15 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

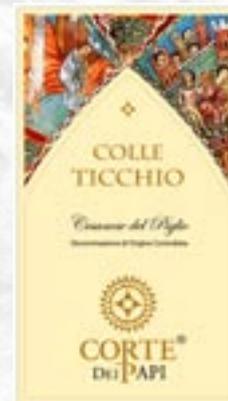
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: naso complesso e pulito in cui sono netti i riconoscimenti di frutta rossa matura legati armoniosamente a sentori floreali e note erbacee in evoluzione. Eleganti i terziari (legno e spezie) che derivano da un uso sapiente della barrique.

Gusto: esordio gustativo morbido e ben equilibrato, struttura possente, tannino setoso e preciso, finale lungo e ben rispondente all'olfatto.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



COLLE TICCHIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 300-350 s.l.m.

Suolo: pozzolanico.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.900 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspaggiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni condotta a 24-25°C con follature e rimontaggi periodici, fermentazione malolattica



svolta in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 4-5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

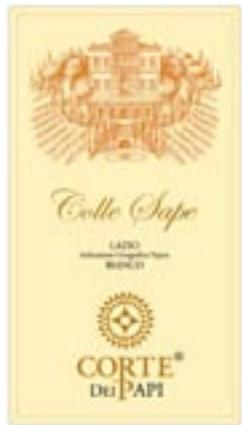
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: profumo suadente che unisce piacevoli sensazioni di amarena e lampone a fragranze floreali di rosa e ciclamino.

Gusto: alla bocca si fa apprezzare per la piacevole freschezza e l'equilibrio, mediamente strutturato, appagante per il ritorno fruttato.

Totale bottiglie prodotte: 14.000.



COLLE SAPE

Tipologia: Bianco, Lazio IGT.

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

Altitudine: m 150 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con sabbia e limo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice degli acini, breve criomacerazione sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C per 12 giorni, affinamento in serbatoi di acciaio inox per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino chiaro con sfumature verdoline.

Olfatto: seduce per l'aromaticità in evidenza: agrumi, frutta a polpa bianca, biancospino e lavanda.

Gusto: secco, morbido e ben equilibrato dalla sapidità, fresco, con una buona spalla acida. Chiude coerentemente su ricordi aromatici.

Totale bottiglie prodotte: 7.500.

Contatti

Azienda Agricola Collettono di Di Cosimo Domenico e C. Sas

Località Collettono
03012 Anagni (FR)
Tel. 0775.705370
Fax 0775.769133

Sito web: www.collettono.it
Email: info@collettono.it

Enologo: Lorenzo Landi
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



COMINIUM ATINA CABERNET DOC

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitudine: m 410-500 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.500-6.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40-50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8-9 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, vinificazione per singole varietà successivamente assemblate, affinamento in acciaio per 3-4 mesi, maturazione in botte grande di rovere per 4-6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Olfatto: registro olfattivo caratterizzato da una buona precisione di frutto, una piacevole fragranza e da un corredo di terziari ampio ed equilibrato (frutta secca, pepe verde, liquirizia, miele di castagno).

Gusto: alla bocca si fa apprezzare per la vellutata morbidezza ed il volume, tannini dolci, a media densità, molto misurati nello sviluppo e in perfetto equilibrio con l'acidità. Retronasale coerente con nitidi ricordi fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 13.000.



COMINIUM ATINA ROSSO DOC

Tipologia: Rosso, Atina Rosso DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 60%, Merlot 30%, Syrah 10%.

Altitudine: m 410-500 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.500-6.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40-50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 28-30°C per 10-15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in



acciaio per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino con nuances violacee.

Olfatto: al naso si presenta pieno, con aromi fruttati (visciola, ma anche lampone, mora e cassis) accompagnati da delicati toni erbacei.

Gusto: morbido, largo, quasi masticabile, il tannino ha grana e carnosità ma risulta elegante, ben diffuso e capace di allungo. In chiusura ritorni piacevoli di frutti a bacca scura.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Altri prodotti:

- "Cominium Grappa di Vinacce di Atina Cabernet" - grappa ottenuta per distillazione a bagnomaria di vinacce di Cabernet Sauvignon all'85% e Merlot al 15%.

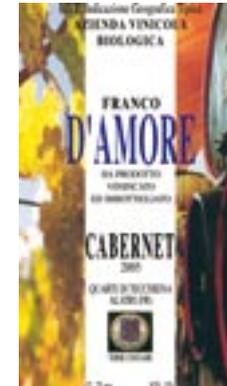
Contatti

**Cominium
di Armando e Maria Pinto**

Via San Ritinto, snc
03041 Alvito (FR)
Tel/Fax: 0776.510683

Email: armando.pinto@tin.it

Enologo: Armando Pinto
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



CABERNET

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitudine: m 360 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox per 15-20 giorni, fermentazione a temperatura controllata, maturazione svolta in acciaio per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino carico con venature violacee.

Olfatto: impronta olfattiva giocata su sentori di piccoli frutti rossi e neri seguiti da sensazioni erbacee e da una delicata nota di pepe nero.

Gusto: di buona struttura e giusta morbidezza, tannini presenti ma ben estratti, finale pulito e lungo.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.



CHARDONNAY

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Chardonnay 100%.

Altitudine: m 360 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox per 15-20 giorni, maturazione svolta in acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in botte grande per 3-4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: giallo paglierino con bagliori dorati.



LA FERRIERA

Olfatto: apre su profumi fruttati di ananas, mela golden e susina per poi passare a sensazioni di fiori appassiti.

Gusto: bocca calda, di buon corpo, in cui si fanno largo percezioni di freschezza e sapidità.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Altri prodotti:

- "Sauvignon Blanc" - vino da tavola ottenuto da uve Sauvignon Blanc in purezza.

Contatti

Azienda Agricola D'Amore di Fratarcangeli Francesco

Cantina:
Via Udine, 4
03027 Ripi (FR)
Tel/Fax 0775.284183

Azienda:
Via Quarti di Tecchiena
03011 Alatri (FR)
Tel. 333.2999582

Enologo: Francesco Fratarcangeli
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'Azienda agricola La Ferriera ha sede ad Atina, nella Valle di Comino, e si sviluppa su una superficie vitata di circa dieci ettari. I vigneti, che giacciono in località Colle Alto, sono coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah. La cantina è situata all'interno di un antico opificio industriale borbonico, denominato appunto "La Ferriera", che è stato recentemente ristrutturato e dotato di moderni impianti di produzione propria con fermentini, botti in acciaio inox e barrique di legno "Never". La commercializzazione dei prodotti è affidata a rappresentanti ed esportatori, oltre ad avvenire, naturalmente, attraverso i normali canali di vendita diretta in cantina



FORGIATO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine: m 300 s.l.m.

Suolo: arenarie marnose con limi.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione a contatto

con le bucce in contenitori di acciaio inox per 16-18 giorni, fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, maturazione in barrique Never nuove per 12-14 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,7%.

Colore: rosso rubino molto intenso.

Olfatto: elegante naso che apre su delicate note di ciliegia ed amarena, seguite da sensazioni erbacee e dagli aromi terziari di cuoio, caffè e liquirizia.

Gusto: l'opulenza strutturale, l'equilibrio e la complessità aromatica caratterizzano il piacevole palato; tannini ben levigati, finale lungo che riverbera ricordi fruttati e vegetali.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



FERRATO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

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

Altitudine: m 300 s.l.m.

Suolo: arenarie marnose con limi.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce

in contenitori di acciaio inox per 14-16 giorni, fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, invecchiamento in barrique di primo impiego per 5 mesi.



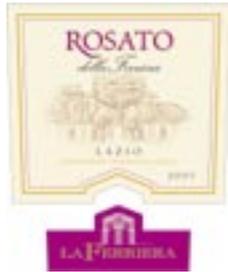
Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino intenso con inclinazioni violacee.

Olfatto: profilo olfattivo in cui sono evidenti i profumi di ciliegia ed altri frutti a bacca rossa, a cui fanno seguito note floreali di rosa, sensazioni di erbe di campo, peperone e caffè.

Gusto: alla bocca si caratterizza per il buon apporto in polifenoli e per la piacevole freschezza; vino intenso, persistente, armonioso e coerente.

Totale bottiglie prodotte: 3.600.



ROSATO DELLA FERRIERA

Tipologia: Rosato, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine: m 300 s.l.m.

Suolo: arenarie marnose con limi.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, vinificazione in bianco,

fermentazione alcolica svolta in botti d'acciaio, fermentazione malolattica interamente svolta, invecchiamento in botti di acciaio.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso tenue e brillante con riflessi rossastri.

Olfatto: ampio, preciso e gradevole impatto olfattivo che regala fresche note floreali di rosa, geranio e fiori d'arancio, delicati profumi di frutti mediterranei (mela, pesca ed arancia) e toni erbacei.

Gusto: al palato le sensazioni dominanti sono la freschezza e l'ottimo equilibrio tra acidità e corpo; bocca pulita e persistenza leggera.

Totale bottiglie prodotte: 400.

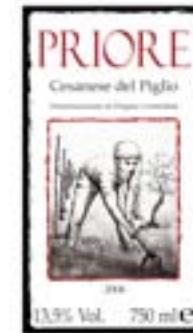
Contatti

Società Agricola La Ferriera srl

Via Ferriera, 743
03042 Atina (FR)
Tel. 0776.610413
Fax 0776.610972

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

Enologo: Riccardo Cotarella
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



PRIORE

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 330 s.l.m.

Suolo: sciolto, con elevata presenza di detriti calcarei.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, solforosa e enzimi, fermentazione malolattica svolta in contenitori di cemento, maturazione in botti di rovere per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino pieno.

Olfatto: autenticamente biodinamico nello spettro olfattivo, necessita del giusto tempo in bicchiere per poter sviluppare la sua profondità; ecco allora che dalle iniziali note vegetali e terrose di humus si passa alle spezie dolci e, in un crescendo aromatico, ai suadenti profumi di frutta a bacca rossa.

Gusto: al palato offre tutta la sua terrosità: nei tannini spessi che accarezzano la bocca, nella morbidezza conferita dalla componente alcolica, nell'acidità bilanciata dal corpo molto presente, nella schietta mineralità, nella gustosa masticabilità dei suoi elementi; finale dal calore poderoso e dai continui ritorni di frutta matura.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Contatti

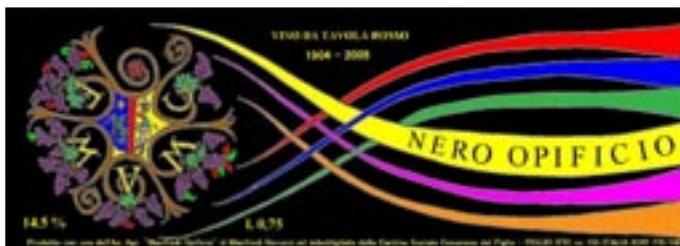
Azienda Agricola La Visciola di Alessandri Rosa

Contrada Carcassano - 03010 Piglio (FR)
Tel/Fax 0775.501950 - Cell. 333.5854092

Email: maccioccapiero@libero.it

Enologi: Piero Macciocca e Michele Lorenzetti
Vendita diretta in azienda: No - Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'Azienda agricola Manfredi Opificio, guidata dall'illustre Manfredi Berucci e dalla giovane e poliedrica Maria Ernesta, porta avanti la tradizione culturale della storica azienda Vigneti Massimi Berucci. Il ricco ed antichissimo archivio di casa rappresenta una fonte inesauribile per ideare ed allestire eventi d'arte e cultura, occasioni per assaggiare le bottiglie "speciali", per presentare le partitelle di poche bottiglie di Nero Opificio, Rosso Opificio e Oro Opificio e per confrontarsi con gli amici, gli appassionati e gli avventori casuali. Il prossimo obiettivo aziendale della Manfredi Opificio è quello di creare un vigneto in alta quota per assecondare e seguire la natura che cambia le stagioni e il clima.



NERO OPIFICIO

Tipologia: Rosso, Vino da tavola.

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

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: vulcanico sassoso, calcareo argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato alto.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 35 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione del mosto sulle bucce per 20 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 24-28°C con frequenti rimontaggi e follature, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in caratelli di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: profumi ampi, eterei, mai banali, con suadenti sfumature di frutta surmatura (confettura di prugna, visciola e mela cotogna in chiara evidenza).

Gusto: morbido, concentrato, fitto, a tratti masticabile; espressione tanica assai pregevole, struttura adeguatamente sostenuta da una buona spinta acida, finale fresco e persistente che regala ricordi fruttati e di bella spezia.

Totale bottiglie prodotte: 1.200.



ROSSO OPIFICIO

Tipologia: Rosso, Vino da tavola.

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

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: vulcanico sassoso, calcareo argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato alto.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 35 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione del mosto sulle bucce per 20 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 24-28°C con frequenti rimontaggi e follature, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in caratelli di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 15% +1.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: il quadro olfattivo evidenzia eleganti laccature e note fruttate di carattere surmatura.

Gusto: bocca calda e potente, matura e morbida, coerente e fitta, di pregevole dinamismo e sentita tannicità; il finale si caratterizza per dignità e lunghezza.

Totale bottiglie prodotte: 1.200.



ORO OPIFICIO

Tipologia: Bianco, vino da tavola.

Uvaggio: Passerina 85%, Romanesco e Verdicchio 15%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: vulcanico, arenario.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata di 14-16°C in serbatoi di acciaio inox, innesco con lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino carico.

Olfatto: all'olfatto, nitido ed intenso, sprigiona note di frutta a polpa gialla matura accompagnate da sensazioni di erbe di campo.



Gusto: la bocca, secca e pulita, si caratterizza per il corretto equilibrio tra acidità e componente morbida; bei ricordi dopo la deglutizione.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

Contatti

Azienda Agricola Manfredi Opificio di Manfredi Berucci

Via Maggiore, 121
03010 Piglio (FR)
Tel. 0775.503014
Cell. 347.9408300

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

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

È Marcella Giuliani, una donna fortemente legata alle proprie origini, a gestire, con amore e competenza, la piccola azienda agricola che proviene da un grande latifondo di proprietà della famiglia fin dal 1870. L'azienda ha, nel tempo, affinato le proprie colture fino a specializzarle prevalentemente in coltivazioni arboree (vigneti ed uliveti) e a qualificarle con un limitatissimo ricorso a fitofarmaci e concimi. Nel 2002 Marcella Giuliani ha ristrutturato la vecchia cantina aziendale, installando vinificatori in acciaio inox di ultima generazione e rinnovando le botti nei locali di maturazione del vino con nuove barrique di rovere francese.



DIVES

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni condotta in acciaio inox a temperatura controllata e con numerose follature, fermentazione malolattica completamente svolta, elevazione in barrique nuove di rovere francese per 12 mesi, affinamento in bottiglia per ulteriori 24 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino intenso con tinte violacee.

Olfatto: sensuale che richiama un ampio bouquet di aromi (su tutti, frutti a bacca rossa, violetta e confettura di amarena) arricchito da note speziate di vaniglia, cannella e noce moscata.

Gusto: esprime grande solidità e volume, una trama tannica elegante e vellutata, ottimo equilibrio e un finale lungo e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



IL GRAFFIO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Petit Verdot 60% e Cabernet Sauvignon 40%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni condotta in acciaio inox a temperatura controllata e con numerose follature, fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, affinamento in barrique di secondo passaggio, ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

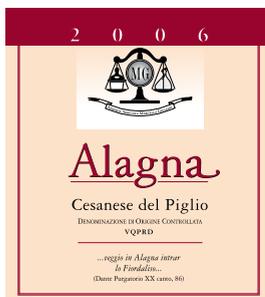
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: naso marcato da eleganti note di visciola e frutti di bosco.

Gusto: bocca viva e freschissima, trama ampia, tannini equilibrati, frutto espresso con eleganza, ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.



ALAGNA - CESANESE DEL PIGLIO DOC

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni condotta in acciaio inox

a temperatura controllata e con numerose follature, fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, affinamento in bottiglia per 2 mesi.

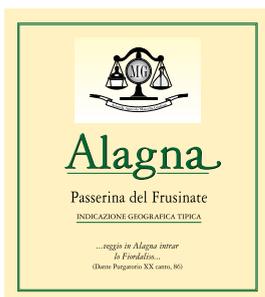
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: ampio e avvolgente, con sentori tipici di ciliegia sotto spirito, frutti di bosco e violetta, accompagnati da speziatura di pepe e noce moscata.

Gusto: rotondo con una base vellutata, una calibrata nota alcolica, tannini vivaci ed un buon tenore acido.

Totale bottiglie prodotte: 6.500.



ALAGNA - PASSERINA DEL FRUSINATE IGT

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: espanso.

Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, criomaccera-zione a 5-6°C per 7 ore, pressatura soffice, fermentazione malolattica non svolta, affinamento in acciaio inox a 14-15°C con batona-

ge settimanale, permanenza sulle fecce nobili per 4 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 1 mese.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: delicato con sentori di mela e ananas.

Gusto: asciutto, sapido, armonico; riverberano al palato le sottili venature fruttate.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Altri prodotti:

- "Grappa di monovitigno di Cesanese" - grappa ottenuta per distillazione a vapore delle profumate vinacce di Cesanese in alambicco discontinuo in rame.

Contatti

Azienda Agricola Giuliani Marcella

Via Anticolana, Km 5

Località Vico Moricino

03012 - Anagni (FR)

Tel. 335.8219504

Fax 06.44235908

Sito web: www.aziendaagricolamarcellagiuliani.it

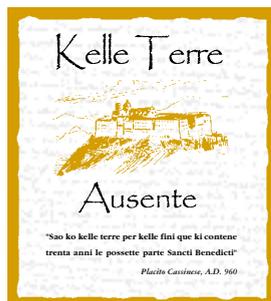
Email: matolu@tiscali.it

Enologo: Riccardo Cotarella

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda Migliarese, costituita nell'anno 2000 da tre soci (due donne ed un uomo), nasce con il dichiarato intento di produrre vino da uve autoctone del Basso Lazio, coltivate prevalentemente nella provincia di Frosinone. In virtù di un attento e selettivo censimento dei vigneti, le piccole quantità di uve di Cesanese di Affile, Passerina, Olivella Nera e Moscato di Terracina conferite all'azienda vengono vinificate in purezza o in uvaggio con altri vitigni e consentono di ottenere vini di buona qualità ed ottima personalità. La cantina, dotata di attrezzature moderne che permettono processi di vinificazione corretti basati essenzialmente sulla tecnica del freddo e sull'utilizzo di acciaio inox e legno di rovere francese, è situata nel Comune di San Giorgio a Liri ed i vigneti si sviluppano sui pendii dei piccoli paesi che circondano la splendida Abbazia di Montecassino.



KELLE TERRE - AUSENTE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina 100%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: argilloso.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspigiatura degli acini, vinificazione in bianco sulle bucce per un giorno, fermentazione

alcolica condotta con starter di lieviti selezionati e svolta in acciaio inox a temperatura controllata per 7-10 giorni, affinamento in acciaio per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: naso dispiegato su frutti esotici a polpa bianca, poi una evidente percezione iodata unita a lievi note balsamiche.

Gusto: bocca piena di grassa mineralità e giusta sapidità, ritorno coerente del frutto al centro della bocca, apprezzabile pulizia e finale lungo e piacevolmente ammandorlato.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



KELLE TERRE - SELVI

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.
Uvaggio: Cesanese di Affile 80% e Olivella Nera 20%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: argilloso e calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni con numerose follature e i-

montaggi quotidiani, fermentazione condotta con starter di lieviti selezionati e svolta in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 6 mesi, invecchiamento in barrique di rovere francese non tostate per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

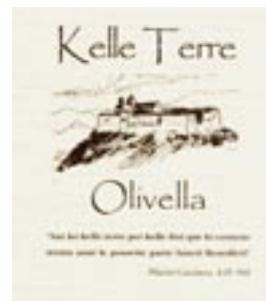
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: offre al naso, in elegante successione, note di frutta rossa in confettura (visciola in primo piano), sensazioni floreali (rosa e viola appassita) e vanigliate disposte su un fondo etereo.

Gusto: deciso, avvolgente, pieno, dal corpo sorretto da buona freschezza e dal tannino ben estratto; finale fruttato e coerente.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.



KELLE TERRE - OLIVELLA

Tipologia: Rosso, Vino da tavola.
Uvaggio: Olivella Nera 100%.
Altitudine: m 200 s.l.m.
Suolo: calcareo.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 50 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni in contenitori di acciaio

inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione in acciaio per 6 mesi, elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

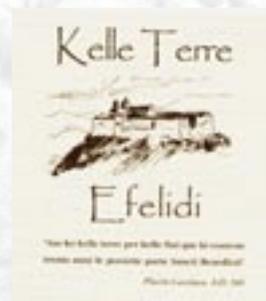
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino con nuances violacee.

Olfatto: al naso propone evidenti richiami di frutta rossa sotto spirito seguiti da toni speziati dolci uniti a lievi cenni balsamici.

Gusto: in bocca è presente una calibrata vena acida che si amalgama in giusta misura tra l'alcool ed il vivace impianto tannico. Buon ritorno fruttato.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



KELLE TERRE - EFELIDI

Tipologia: Bianco Passito, Vino da tavola.
Uvaggio: Moscato di Terracina 100%.
Altitudine: m 150 s.l.m.
Suolo: argille rosse.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 50 q.
Vinificazione: raccolta manuale anticipata, disposizione per strati singoli in plateau



impilati e collocati in ambiente ventilato e appassimento libero per tre mesi, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi coibentati di acciaio inox a temperatura controllata con quotidiani rimontaggi e controlli della volatile, interruzione della fermentazione con tecnica del freddo, filtrazione, maturazione in acciaio per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5% +6.

Colore: oro antico con sfumature ambrate.

Olfatto: ampio bouquet che si apre con evidenti sensazioni di frutta a polpa gialla matura per proseguire verso note floreali di zagara; completano il quadro olfattivo toni di fichi in confettura, miele, frutta secca ed una leggera vaniglia.

Gusto: il gusto morbido, rotondo ed armonico rivela un'inattesa esplosione di note verdi che spaziano dalla mela al balsamico mentolato; equilibratamente acido, dolce ma non stucchevole, giustamente sapido. Finale lungo ed apprezzabile.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Azienda Migliarese sas

Sede legale:
Via Appia Sud - IV Traversa, 15
04023 Formia (LT)

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

Tel. 320.0284565 - Fax 0771.324474
Email: migliaresegiuseppe@libero.it

Enologo: Roberto Mazzer
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



GIACOBBE

Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 500 s.l.m.

Suolo: argille bianche.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione in acciaio per 8 mesi e in barrique di rovere francese per 4 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: registro olfattivo articolato che regala intense sensazioni di frutta a bacca scura (prugna, mora di rovo, ribes nero e lampone) che si fondono con note suadenti di tabacco.

Gusto: al gusto, nel riproporre la medesima ricca matrice, il vino presenta personalità e gran corpo sostenuti da calore ed armonia; l'apprezzabile temperamento accompagna verso un finale molto lungo.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



JUVENALIS

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 500 s.l.m.

Suolo: argille bianche e rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione alcolica svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, invecchiamento in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdolini.

Olfatto: profumi netti nella loro aromaticità che spazia dall'erba fresca appena tagliata, ai fiori bianchi, alla pesca, al miele di acacia.

Gusto: esuberante anche al gusto, offre una piacevole freschezza, un buon corpo, una base vellutata e rinfrescanti sensazioni aromatiche e citrine.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



SAN GIOVENALE

Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: cappellaccio, argille rosse.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio con starter di lieviti autoctoni, maturazione in acciaio per 5-6 mesi e affinamento in bottiglia per 3-4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: al naso offre freschi e fragranti profumi di frutta a bacca scura scanditi con pregevole pulizia.

Gusto: l'ingresso in bocca è morbido ed armonico, il tannino è ben estratto, la beva è accompagnata da una piacevole freschezza ed il finale ripropone la componente fruttata.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.



PONTE SOR PAOLO

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato alto.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione alcolica svolta in serbatoi di acciaio inox, invecchiamento in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: al naso esprime evidente freschezza con note floreali e di pesca bianca.

Gusto: pulito, di giusto corpo, buon equilibrio, sensazioni morbide che si contrappongono a vivace freschezza; piacevole bevibilità.

Totale bottiglie prodotte: 9.000.

Contatti

Azienda Agricola Necci Rita

Contrada San Giovenale

03018 Paliano (FR)

Tel. 0775.579198

Fax 1782755618

Cell. 329.8738052 - 338.9555516

Sito web: www.vinigiacobbe.it

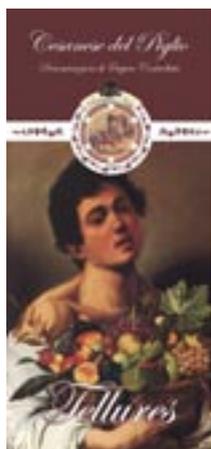
Email: albertogiacobbe@tiscali.it

Enologo: Alino Giacobbe

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda vitivinicola Petrucca e Vela, di proprietà familiare dal 1969, è situata a Piglio, nel cuore dell'areale della DOC Cesanese del Piglio. Tiziana Vela e Fabrizio Petrucca conducono dal 2000 il vigneto della tenuta che giace, in un unico corpo di cinque ettari, in assoluta posizione collinare e che è stato oggetto di un profondo rinnovamento, sia nelle varietà, che nell'allevamento. La cantina è stata attrezzata per vinificare uve di qualità, ottenere ed affinare grandi vini, dai profumi e dagli aromi inconfondibili, che rappresentano una espressione genuina del territorio. La produzione ammonta complessivamente a circa 55.000 bottiglie all'anno.



TELLURES

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450-500 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata percentuale di argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 12 mesi e in barrique di rovere francese per 10 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 5-8 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: rosso rubino pieno.

Olfatto: intensi profumi di confettura di prugna ed amarena in primo piano che evolvono verso più intriganti sensazioni di rabarbaro, cacao e muschio.

Gusto: non delude le attese olfattive con una trama importante, un tannino ben levigato nella sua potenza ed un finale molto persistente che regala ricordi di frutta e sprigiona tutto il suo calore.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



AGAPE

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

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

Altitudine: m 450-500 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata percentuale di argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta

in acciaio, affinamento in acciaio per 15 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5-8 mesi.

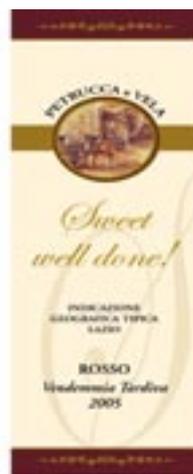
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: olfatto intenso che evidenzia frutti a bacca rossa in cui è predominante la visciola fresca su uno sfondo piacevolmente balsamico.

Gusto: in bocca emergono la buona precisione di frutto, il rapporto ben bilanciato tra freschezza e morbidezza, la giusta sapidità ed una trama tannica piacevolmente setosa; finale pulito e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



SWEET WELL DONE

Tipologia: Rosso, vendemmia tardiva, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450-500 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata percentuale di argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 6 giorni, affinamento in acciaio per 20 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: naso piacevole marcato da toni eterei di frutta rossa sotto spirito accompagnati da profumi

di frutta secca, vaniglia, cacao e liquirizia.

Gusto: l'ingresso in bocca prorompente, l'alcolicità sostenuta e l'inusuale acidità fanno di questa vendemmia tardiva un'interpretazione del vitigno davvero originale.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.



COCCEUS

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese Comune 100%.

Altitudine: m 450-500 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata percentuale di argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8 giorni in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata,

fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 15 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 5-8 mesi.

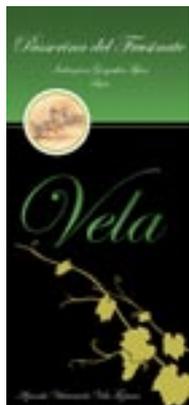
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino con nuances violacee.

Olfatto: al naso emerge la componente fruttata di marasca, prugna e ribes presto seguita da una sfumatura di viola appassita e da un leggero soffio balsamico.

Gusto: piacevole e morbido al gusto; presenta una struttura piena data da un buon bilanciamento tra la vena fresca e sapida; tannini compatti e ben levigati.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



VELA

Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 450-500 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata percentuale di argille rosse.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, fermentazione alcolica svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: naso di impatto che effonde generosi e fragranti profumi di mela, pera e frutta esotica a polpa bianca (banana matura in chiara evidenza) corrediati da delicate note floreali.

Gusto: deciso, schietto e morbido; soddisfa il palato per sapidità e freschezza; retrofattività coerente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Contatti

Petrucca e Vela Azienda Vitivinicola Vela Tiziana

Località Coce, snc
03010 Piglio (FR)
Tel./Fax 0775.501032
Cell. 333.2127869

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

Enologo: Filippo Loro
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



PIGLIO (LOCALITÀ FRANCESCHINI)

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 300 s.l.m.

Suolo: vulcanico, argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata di 24-26°C con rimontaggi giornalieri, invecchiamento misto in serbatoi di acciaio inox e in botti di rovere da 20 ettolitri per 8 mesi, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

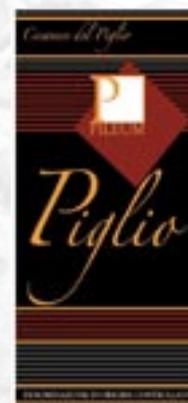
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: al naso delicato regala piacevoli profumi fruttati di ciliegia e leggeri sbuffi di terra bagnata.

Gusto: secco, di buon corpo, estremamente concentrato in frutto, dona calore in giusta misura e grande morbidezza; marcata è la persistenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 6.500.



PIGLIO (LOCALITÀ POMPEJANO)

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 400-450 s.l.m.

Suolo: vulcanico, argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata di 24-26°C con rimontaggi giornalieri, maturazione in carati di pregiato rovere francese per 8 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.



Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: all'olfatto offre delicati aromi di ciliegia matura accompagnati da sensazioni di viola su uno sfondo di spezie e liquirizia.

Gusto: pieno, asciutto, armonico, tannino fitto ed esuberante ma ben integrato nella struttura; lungo il finale che evolve dal fruttato, allo speziato, al balsamico.

Totale bottiglie prodotte: 6.500.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 90%, Malvasia puntinata 10%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso, limo-sabbioso, ricco di fossili.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice, vinificazione senza bucce, fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C, maturazione in contenitori di acciaio inox per 6-8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: il registro olfattivo si caratterizza per gli intensi e persistenti aromi fruttati con chiari riconoscimenti di mela golden e banana.

Gusto: impatto gustativo morbido e delicato, con acidità equilibrata; in bocca ripete le sensazioni fruttate percepite all'olfatto; il coerente finale è particolarmente asciutto.

Totale bottiglie prodotte: 7.500.

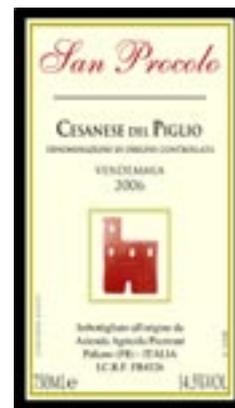
Contatti

Società Agricola Pileum srl

Via Maggiore, 26
03010 Piglio (FR)
Tel.: 0775.256548
Fax: 0775.234186

Sito web: www.pileum.it
Email: info@pileum.it

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: No
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



SAN PROCOLO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

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

Altitudine: m 170 s.l.m.

Suolo: argille rosse carsciche, tufi pozzolanici grigio-marroni.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 35 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione in tini di acciaio per 15 giorni con due follature quotidiane, fermentazione malolattica svolta in acciaio, invecchiamento in serbatoi di acciaio inox per 8 mesi, ulteriore

affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino con nuances violacee.

Olfatto: olfatto intrigante che apre su delicati profumi di viola armonicamente fusi a note di frutta nera surmatura su un fondo terroso.

Gusto: in bocca si lascia apprezzare per la polpa del frutto e la vivacità dei tannini; la freschezza ben bilancia la componente morbida; il finale, lungo e coerente, arricchisce i ricordi fruttati con una vena amarognola.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Azienda Agricola Pizzirani Ferdinando

Via San Procolo, snc
03018 Paliano (FR)
Tel. 338.9616837
Fax 0775.533208

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda Poggio alla Meta (il cui nome deriva dalla catena montuosa che sovrasta i vigneti) nasce dalla collaborazione tra il Prof. Mariano Nicotina, agronomo ed enologo, e il suo ex allievo Ernesto Anselmo Cioffi, agronomo ed esperto in viticoltura. I corpi aziendali consistono in due vigneti dislocati nella Valle di Comino: uno ad Alvito, nel cuore dell'areale della DOC Atina, in cui vengono prodotti i rossi e l'altro a Pescosolido, dove viene prodotta la Passerina e dove ha sede la moderna cantina. La passione e la competenza di Nicotina e Cioffi, le moderne tecniche agronomiche e fitosanitarie (concimazione, potatura sul bruno, controllo delle crittogame grazie ad agrofarmaci a basso impatto ambientale e selettivi per l'artropodofauna utile, controllo meccanico delle infestanti, potatura verde, diradamento dei grappoli) condotte da operai specializzati consentono una produzione ridotta ma di elevata qualità.



IL GIOVANE

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

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

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata e precipitazione meccanica a freddo, affinamento in acciaio inox per 3 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino carico intenso.

Olfatto: naso suadente con nitide note fruttate che ricordano il mirtillo, la ciliegia e la prugna, tenui note di spezie e di frutta secca.

Gusto: caldo, morbido e avvolgente al palato, sapido, di giusto corpo, ben strutturato, dalla tessitura tannica larga e setosa e dal finale lungo e perfettamente coerente.

Totale bottiglie prodotte: 6.500.



IL VECCHIO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet Riserva DOC.

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

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata e precipitazione meccanica a freddo, affinamento in acciaio inox per 3 mesi, elevazione in barrique di primo passaggio per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 9 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: spettro olfattivo complesso ed elegante in cui gli aromi di frutti a bacca rossa sono impreziositi da delicate note speziate.

Gusto: in bocca si presenta con soave potenza e piacevole morbidezza, struttura equilibrata, finale siglato da un tannino di classe che si porta con sé ricordi di sottobosco, cuoio e terra bagnata.

Totale bottiglie prodotte: 1.700.



PILUC

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 550 s.l.m.

Suolo: sabbioso, calcareo a scheletro prevalente.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, lievissima spremitura in polmone pneumatico, precipitazione meccanica a freddo, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in contenitori di acciaio



inox per 3 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: al naso emergono, su un sottofondo minerale avvolgente, sensazioni floreali e fruttate (mela, su tutte) e piacevoli toni vegetali.

Gusto: quadro gustativo caratterizzato da sapidità e freschezza, spalla acida in netta evidenza, elevato estratto secco, finale pulito.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Altri prodotti:

- "Grappa di Cabernet" - grappa ottenuta per distillazione in continuo di vinacce di Cabernet Sauvignon.

- "Grappa di Merlot" - grappa ottenuta per distillazione in continuo di vinacce di Merlot.

- "Grappa di Passerina" - grappa ottenuta per distillazione in continuo di vinacce di Passerina.

- "Grappa di Cabernet" e "Grappa di Passerina" - distillati di vinacce di Cabernet e Passerina affinate in barrique di rovere di primo passaggio per un anno.

Contatti

Poggio alla Meta di Nicotina Simone

Via Chiarenzo Villa Cioffi
03030 Pescosolido (FR)

Tel. 0776.886135

Fax: 0776.820025

Cell. 335.6861317 - 329.6136542 - 388.9448420

Sito web: www.poggioallameta.it

Email: info@poggioallameta.it

Email: nicotinasimone@libero.it

Enologo: Mariano Nicòtina

Agronomo: Ernesto Anselmo Cioffi

Vendita diretta in azienda: Sì

Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



SERONERO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: argille carsiche rosso scure.

Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.400 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi quotidiani, fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione in botti di rovere da 12Hl e 35Hl per 18-24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

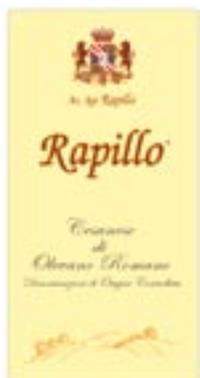
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: al naso, pulito e fragrante, emergono nitide sensazioni di prugna ed amarena ed altri frutti scuri di esuberanza tropicale.

Gusto: alla bocca si fa apprezzare per la lineare semplicità nell'approccio, la precisione e la centralità del frutto, la presenza di tannini saporiti, l'equilibrio di insieme, la buona reattività acida, la coerenza retro-olfattiva e la piacevole lunghezza.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.



RAPILLO - CESANESE DI OLEVANO ROMANO

Tipologia: Rosso, Cesane di Olevano Romano DOC.

Uvaggio: Cesane di Affile 50%, Cesane Comune 50%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: tufi pozzolanici.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi quotidiani, fermentazione malolattica

svolta in acciaio, maturazione in botti di rovere da 12HI e 35HI per 18-24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

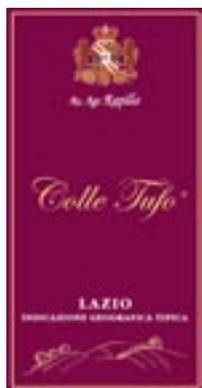
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: bel naso di frutta rossa in confettura, con evidenti riconoscimenti di violetta, pepe nero, china e delicati toni che rimandano alla vaniglia.

Gusto: perfetta la rispondenza al palato con un impatto caldo, morbido, fresco, giustamente sapido; tannini setosi; bocca davvero pulita; lungo e piacevole finale con ritorni di frutta.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.



COLLETUFO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesane Comune 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: tufi pozzolanici.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni con frequenti rimontaggi quotidiani, fermentazione malolattica svolta in acciaio, elevazione in botti romane di castagno per 8-12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: profilo olfattivo di pregevole ampiezza in cui la frutta a bacca rossa si fonde con sensazioni boschive di muschio e corteccia.

Gusto: ingresso asciutto e schietto, raggiunge il suo equilibrio quando la morbidezza neutralizza la vivacità iniziale dei tannini; di buona persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Contatti

Azienda Agricola Rapillo di Volpe Antonella Consilia

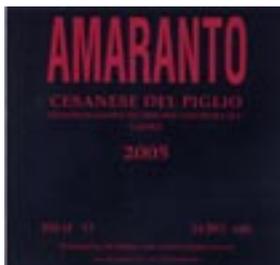
Via Forese, 54
03010 Serrone (FR)
Tel. 0775.595467
Cell. 333.6339749

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

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'Azienda, gestita da Massimo Romiti e Vincenzo Cecconi, ha sede a Piglio, nel cuore della DOC. La cura dei vigneti, ubicati in località Valle Bianca (il toponimo deriva dal colore delle argille che formano la tessitura del suolo), si caratterizza per la grande perizia ma, soprattutto, per il profondo rispetto dell'identità del territorio e delle peculiarità orografiche e vegetali che lo caratterizzano. La vinificazione avviene in una piccola cantina all'interno di un pregevole casale in pietra, restaurato secondo i criteri dell'edilizia rurale. Le selezioni clonali dei migliori ceppi del vecchio vigneto, l'altissima qualità delle uve e le corrette tecniche vinicole permettono di ottenere un eccellente Cesanese.



AMARANTO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argille bianche.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce

per 20 giorni in serbatoi di acciaio inox con frequenti follature manuali, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino molto intenso.

Olfatto: olfatto esplosivo in cui sono immediati e netti i riconoscimenti fruttati maturi di visciola, melagrana e altri piccoli frutti rossi su un fondo piacevolmente boschivo in cui riverberano toni terziari di muschio e terra bagnata.

Gusto: vino di grande struttura, potenza e precisione di frutto; la ben bilanciata componente alcolica regala una piacevole sensazione pseudocalorica; i fitti tannini scivolano setosi, la chiusura è coerente ed arricchita da note amarognole; la PAI è lunga.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Contatti

Romiti Massimo

Via Tuscolana, 918
00174 Roma
Tel. 06.76961716
Fax 06.76967653
Cell. 333.2190888

Email: massimo.romiti@fastwebnet.it

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: NO
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



L'azienda Rosso del Borgo ha sede a Piglio, nel cuore della DOC del Cesanese del Piglio, ed è condotta dal giovane e brillante Alessandro Carapellotti. Le uve provengono dal vigneto di Pedicate, in una zona tradizionalmente vocata alla viticoltura e caratterizzata da una elevata concentrazione di rocce. La produzione, rigorosamente artigianale, si caratterizza per un quantitativo di bottiglie limitato ma per standard qualitativi assai elevati. Oltre ad un eccellente Cesanese del Piglio, l'azienda si sta distinguendo per la riuscitissima vinificazione in passito dell'uva autoctona Passerina.



PEDICATE

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 542 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi grigi ad elevata concentrazione di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 6.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Vinificazione: vendemmia manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 34 giorni, fermentazione malolattica interamente svolta in recipienti di acciaio inox di piccole dimensioni, affinamento in barrique di rovere per 18 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: complessa ed avvolgente intensità olfattiva con note floreali di viola associate a sentori di sottobosco su un gradevole fondo speziato e vanigliato.

Gusto: al palato risulta pieno, di buon corpo, molto armonico, ben bilanciato nel rapporto tra calore dell'alcool, acidità e sostanze polifenoliche; finale lungo e persistente con piacevoli ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



PUCCIO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

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

Altitudine: m 412 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 75 q.

Vinificazione: vendemmia manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, fermentazione malolattica svolta in recipienti di acciaio inox, affinamento in barrique di rovere per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.



Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: naso molto franco con sensazioni di frutta rossa in primo piano.

Gusto: ingresso morbido con centro bocca su toni fruttati, buona struttura, tannino fitto ma adeguatamente estratto, retrogusto amarognolo e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.500.



SOLERTE

Tipologia: Bianco Passito, IGT Lazio.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 498 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi ad elevata concentrazione di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, appassimento di circa 15 giorni su pianta, disidratazione delle uve su fili per prevenire lo schiacciamento degli acini, diraspatura a mano, chicco per chicco, macerazione-affinamento lentissima in carati di rovere da 100 litri per un periodo proporzionale alla maturazione del vino stesso.

Gradazione alcolica svolta: 16% +4.

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.

Olfatto: ampio ed intenso con spiccati aromi di miele, burro e confettura di pesca bianca.

Gusto: avvolgente, elegante, di grande equilibrio, la dolcezza - mai stucchevole - e la morbidezza convivono alla perfezione con la buona vena acida tipica dei giovani e rendono la beva assai piacevole. Ottima persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Contatti

Rosso del Borgo di Carapellotti Alessandro

Via Borgo Sant'Antonio, 64
03010 - Piglio
Tel. 360.614516
Fax 0775.502190

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

Enologo: Domenico Tagliente
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento.



BOSCO CASTELLO - FRUSINATE ROSSO

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: tufaceo venato di argille.

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura degli acini, fermentazione alcolica in vasche in acciaio inox e in cemento vetrificato con lunga permanenza sulle vinacce e

frequenti rimontaggi e follature, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio con affinamento di 6-8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: rosso rubino vivo.

Olfatto: buon impatto olfattivo con aromi pieni di ciliegia e di altri frutti a bacca rossa.

Gusto: morbido, di buon corpo, il tono fruttato si espande fresco supportato da tannini ben presenti ma setosi; in deglutizione rivela un'ottima persistenza gustativa ed una piacevole nota sapida.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



BOSCO CASTELLO PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 80%, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti e Beglio Bono 20%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: tufaceo venato di argille.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 140 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspatura degli acini, leggero passaggio sulle vinacce per 24-36 ore, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio e di vetroresina con fre-



quenti travasi, affinamento per 6 mesi, illimpimento a decantazione naturale.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: giallo paglierino carico e limpido.

Olfatto: al naso si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori fruttati di pesca gialla.

Gusto: al sapore è secco, armonico, sapido e di buona continuità; una piacevole spalla acida lo guida verso un finale pulito e asciutto.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Altri prodotti:

- "Santa Maria" - vino bianco aromatico ottenuto da uve Moscato Bianco e Moscato Giallo provenienti dai vigneti coltivati a piede franco sulle colline di Santa Maria di Pugliano.

Contatti

Azienda Agricola Sinibaldi Maria Elena

Via Bosco Castello, 33
03018 Paliano (FR)
Tel. 0775.533069
Cell. 347.1768774

Email: boscocastello@libero.it

Consulente: Maurizio Pezza
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



COLLE VIGNALI

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: tufi terrosi con elevata presenza di argille carsiche.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.300-4.800 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 55 q.

Vinificazione: vendemmia manuale, vinificazione in contenitori di acciaio inox da 25 quintali, macerazione sulle bucce per 21 giorni, affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia da 10 quintali per 23 mesi, decantazione naturale senza filtraggio, ulteriore affinamento in bottiglia di 24 mesi.

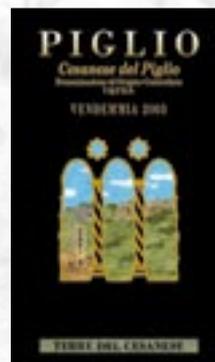
Gradazione alcolica svolta: 15%.

Colore: granato cupo.

Olfatto: inizialmente scorbutico - nel senso buono della genuinità - il naso si ricompone subito diventando profondo ed elegante ed aprendo ad aromi di sottobosco, frutti a bacca rossa, visciola e viola che si accompagnano armoniosamente a tenui note minerali.

Gusto: vino di grande spessore, caldo, conturbante, seducente, dotato di una trama tannica elegante e mai invadente, bocca decisa, frutta masticabile che riverbera in un finale interminabile.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.



TRIFORA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: tufi pozzolanici.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 2.500-3.000.

Resa per ettaro: 65 q.

Vinificazione: vendemmia manuale, vinificazione in contenitori di acciaio inox da 25 quintali, mace-

razione sulle bucce per 15 giorni, affinamento in caratelli di rovere francese per 18 mesi, decantazione naturale senza filtraggio, ulteriore affinamento in bottiglia di 4 mesi.

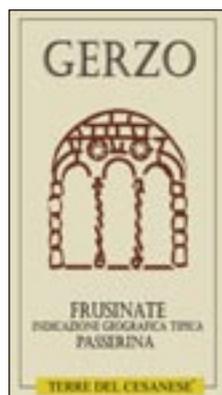
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: granato netto.

Olfatto: al naso si presenta con un intenso profumo di amarena accompagnato da sentori di frutti di bosco e violetta e da delicate note balsamiche di eucalipto.

Gusto: morbido, caldo, si caratterizza per l'ottimo bilanciamento tra tannicità e sapidità. Finale lungo e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 11.000.



GERZO

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argille rosse con elevata presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: doppia maturazione ragionata, raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata di 11°C per 20 giorni, maturazione in carati di acacia e serbatoi di acciaio inox per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo dorato.

Olfatto: elegante e assai complessa struttura olfattiva che evidenzia aromi di frutta bianca, sentori floreali (fiori gialli), note di speziato mediterraneo (rosmarino, timo ed origano) e di vegetale fresco (salvia).

Gusto: vino di pregio equilibrio e armonia, la pienezza del corpo riserva sensazioni di piacevole sapidità; finale lungo ed asciutto in cui emergono note minerali e ammandorlate.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

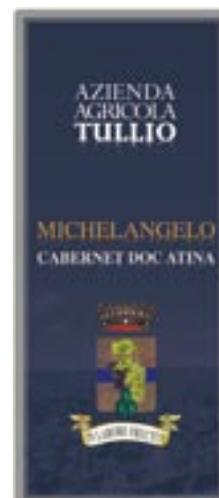
Contatti

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

Via Maggiore, 105
03010 Piglio (FR)
Tel. 0775.502356 - Fax 0775.502499
Cell. 349.7527681

Email: terredelcesanese@gmail.com

Enologi: Domenico Tagliente e Pierluca Proietti
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



MICHELANGELO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitudine: m 400-500 s.l.m.

Suolo: prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-15 giorni a basse temperature, fermentazione alcolica parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, maturazione in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: al naso esprime un elegante complesso di profumi con la frutta a bacca rossa in primo piano accompagnata da piacevoli sentori floreali di viola.

Gusto: vino dal giusto corpo, caldo, complesso, dal tannino presente ma adeguatamente estratto e dal finale persistente in cui riecheggiano ricordi di frutti di bosco e peperone verde.

Totale bottiglie prodotte: 40.000.



LA FORNACE

Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: limo-sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni, fermentazione malolattica svolta completamente, affinamento in acciaio per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: giallo paglierino carico.

Olfatto: esordio olfattivo affidato a delicate note floreali immediatamente seguite da aromi di frutta esotica e frutta gialla matura.

Gusto: al palato si presenta voluminoso, strutturato, con una buona concentrazione di frutto ed una bella freschezza che domina l'alcool. Finale piacevolmente lungo.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.



MASTRO FILIPPO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitudine: m 400-500 s.l.m.

Suolo: prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni a basse temperature, fermentazione alcolica parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni,

fermentazione malolattica interamente svolta in acciaio, affinamento in acciaio inox per 6 mesi, elevazione in barrique di rovere francese per 12 mesi ed ulteriore permanenza in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: impianto olfattivo caratterizzato da aromi di piccoli frutti a bacca scura e lievi note speziate.

Gusto: pieno, equilibrato, dalla trama tannica larga e dalla retronasale coerente.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



SANTA MARIA

Tipologia: Rosato, Vino da tavola.

Uvaggio: Syrah 100%.

Altitudine: m 400-500 s.l.m.

Suolo: prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, breve macerazione sulle bucce per 24 ore a temperatura inferiore a 12°C, fermentazione in contenitori di acciaio inox per 20-25 giorni, affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: petalo di rosa con riflessi violacei.

Olfatto: apprezzabile precisione olfattiva che evidenzia profumi densi e compatti di frutti di bosco (ciliegia, fragola, mora di rovo, ribes nero) e leggere sfumature balsamiche.

Gusto: in bocca si presenta fine, equilibrato, morbido, arricchito da un rotondo, succoso e fragrante ritorno del frutto; il corpo è ben supportato da un discreto estratto e da una buona vena acida; di piacevolissima beva.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Contatti	Azienda Agricola Tullio srl
	Via Ex Strada Provinciale per Forca D'Acero, 446 03040 Gallinaro (FR) Tel/Fax 0776.695171 Cell. 329.4193320
	Sito web: www.cantinatullio.it Email: info@cantinatullio.it
	Enologo: Mario Ercolino Vendita diretta in azienda: Sì Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'Azienda Vigne Sugamele ha sede nel comune di Piglio e rappresenta uno degli esempi più autentici della tradizione rurale del territorio. Roberto Sugamele, alimentando la passione trasmessagli da papà Domenico e mamma Rosa, cura personalmente le viti da cui ricava i due ottimi Cesanesi. Nel vigneto - che è stato rinnovato lasciando intatti i vecchi e preziosissimi ceppi - vengono praticati l'inerbimento e numerosi dissodamenti manuali. L'invecchiamento dei vini avviene nella vecchia cantina scavata nella roccia, mentre sono in fase di ultimazione i lavori di ammodernamento della nuova cantina di vinificazione.



CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 300-330 s.l.m.

Suolo: argille rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce in tini di castagno per 24 giorni con frequenti rimontaggi e follature, torchiatura manuale, fermentazione malolattica svolta in barrique, maturazione in barrique per 14-15 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia

per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Olfatto: olfatto ampio con frutti rossi e marasca sotto spirito contrassegnato da toni di vaniglia, chiodi di garofano e cuoio.

Gusto: in bocca si presenta caldo, vivace ed etereo, la grintosa presenza tannica conduce a lunghe riproposizioni di ciliegia; di buona beva e finale coerente.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.



ARMONIA

Tipologia: Rosso Passito, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 300-330 s.l.m.

Suolo: argille rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, appassimento in fruttaiolo per 4 mesi, diraspatura a mano, pressatura soffice degli acini, macerazione in tini di castagno per 60 giorni, maturazione in carati da 50 litri per 24 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 16% +3.

Colore: rosso rubino molto intenso.

Olfatto: sviluppa intensi profumi di confettura di ciliegia,

cassis e prugna, delicate note di viola e accenni speziati su un sottofondo piacevolmente balsamico.

Gusto: il palato morbido ed avvolgente si caratterizza per la evidente cremosità compensata da una buona vena acida che invita alla beva; coerenti ritorni fruttati e balsamici che persistono lungamente nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 600.

Contatti

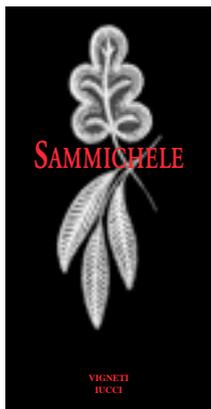
Vigne Sugamele di Sugamele Roberto

Viale Umberto I, 1
03010 Piglio (FR)
Tel. 0775.502332

Email: sugamele@libero.it

Enologo: Daniele Proietti
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

La storica azienda è diretta dall'Avvocato Giuseppe Iucci che, alla pratica dell'attività forense, coniuga una viscerale passione (ereditata dal nonno Benedetto) ed una profonda conoscenza del mondo dei vini. La sede aziendale e la cantina di vinificazione sono ubicate a Sant'Elia Fiumerapido, a pochi chilometri dalla celebre Abbazia di Montecassino. La Vigneti Iucci, pur essendo nata nel lontano 1910, imbottiglia soltanto dal 1990 ma, in pochi anni, grazie all'attenta cura dei vigneti aziendali, alla perfetta acclimatazione dei vitigni al territorio, alla corretta vinificazione, si è affermata come una felice realtà in grado di produrre vini di apprezzabile qualità.



SAMMICHELE

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah e Merlot 15%.
Altitudine: m 300 s.l.m.
Suolo: argilloso tufaceo.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 65 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica interamente svolte in acciaio inox, affinamento in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino concentrato.

Olfatto: naso ampio, caldo, intenso, permeato da toni maturi di frutta rossa accompagnati da sensazioni vegetali (peperone verde e erba tagliata) e delicate note speziate di pepe nero.

Gusto: vino dalla struttura gustativa longilinea, asciutto, sapido e dal finale lungo e di grande bevibilità.

Totale bottiglie prodotte: 12.500.



TENUTA LA CRETA - MERLOT

Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.
Uvaggio: Merlot 90%, Syrah e Cabernet Sauvignon 10%.
Altitudine: m 300 s.l.m.
Suolo: argilloso tufaceo.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 85 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica interamente svolte in acciaio inox, maturazione in acciaio per 10 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino vivido.

Olfatto: nitidi sentori di frutti a bacca rossa e di caffè su uno sfondo erbaceo.

Gusto: alla bocca si presenta morbido, vivace, ma ben bilanciato da sapidità e freschezza. Pregevoli ritorni fruttati nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



TENUTA LA CRETA - BIANCO

Tipologia: Bianco, IGT Lazio.
Uvaggio: Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc 40%.
Altitudine: m 300 s.l.m.
Suolo: argilloso tufaceo.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 75 q.
Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 5-6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Colore: giallo paglierino carico.
Olfatto: naso piacevole e complesso in cui spiccano

note floreali (acacia e biancospino), aromi di frutta bianca e gialla, sensazioni erbacee. Buona persistenza olfattiva.

Gusto: in bocca è armonico, morbido, con la mela annurca che torna a sottolineare la sua perfetta integrità di frutto ed una piacevole vena sapida.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Contatti

Vigneti Iucci
 Società Agricola GA.VIN. srl

Azienda:
 Località La Creta
 03049 - Sant'Elia Fiumerapido (FR)

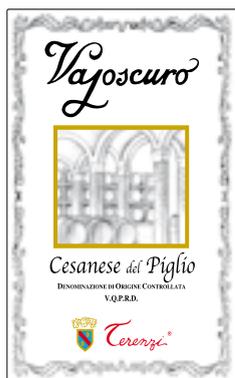
Cantina di vinificazione:
 Via Cupa, 208
 03049 - Sant'Elia Fiumerapido (FR)

Tel. 0776.311883 - 0776.312013
 Fax 0776.311005

Sito web: www.vignetiuccisantelia.info
 Email: studio.iucci@libero.it

Enologo: Daniele Di Mambro
 Vendita diretta in azienda: Sì
 Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

La storica azienda Vini Giovanni Terenzi, fondata alla fine degli anni Cinquanta, è ubicata in località La Forma, nel comune di Serrone ed è gestita in toto a livello familiare. Il signor Giovanni, la moglie Santa e i tre figli Armando, Pina e Maria seguono personalmente i vigneti e la cantina, si occupano dell'amministrazione e curano la commercializzazione dei prodotti. L'azienda si sviluppa su una superficie di circa dieci ettari. L'ottima esposizione dei vigneti, il valore oggettivo dei vitigni impiantati (prevalentemente gli autoctoni Cesanese di Affile e Passerina), i macchinari e le tecnologie all'avanguardia ma, soprattutto, l'approccio tradizionale alla produzione costituiscono i presupposti del grande e meritato successo aziendale.



VAJOSCURO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: medio impasto, asciutto con pietra.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 20 giorni in serbatoi di acciaio, affinamento in botti di rovere per 11-12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 8-10 mesi.

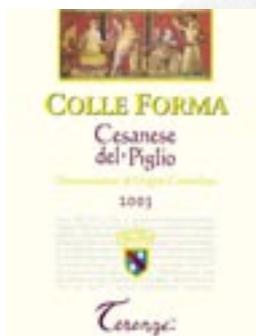
Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: profilo olfattivo importante che coniuga aromi di confettura di visciola e prugna a delicati sentori di violetta, su un fondo lievemente speziato.

Gusto: caldo, corposo, di volume, tannini morbidi e avvolgenti, grande equilibrio e piacevolezza, una lunga PAL.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.



COLLEFORMA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 75 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 25 giorni in serbatoi di acciaio, affinamento in barrique di

rovere francese per i primi 3 mesi, permanenza in acciaio per 9 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 10 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Colore: rubino con evidenti inclinazioni violacee.

Olfatto: interpretazione magistrale del varietale, naso elegante con netti profumi di ribes nero e confettura di ciliegia che virano verso delicate note di violetta.

Gusto: in bocca è intenso, pieno, corposo, deciso nella sua tipicità, offre un trama tannica serrata, una precisa componente acida ed una chiusura leggermente vanigliata.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



VELOBRA

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

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

Altitudine: m 400 s.l.m.

Suolo: medio impasto, argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata inferiore a 30°C con lieviti selezionati, svinatura e fermentazione lenta per 20 giorni, affinamento in acciaio per 8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3-4 mesi.

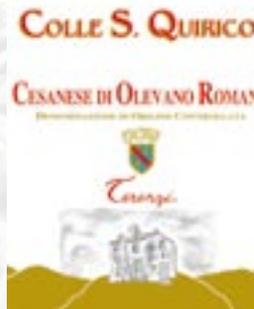
Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: naso fresco, intenso ed accattivante, contraddistinto da chiari sentori di ciliegia e di prugna.

Gusto: di piacevolissima beva, in bocca si rivela carnoso, vivo e dotato di un ben centrato equilibrio; buona la freschezza finale accompagnata da persistenti ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.



COLLE SAN QUIRICO

Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

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

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspapigiatura degli acini, macerazione sulle bucce

per 12 giorni a temperatura controllata inferiore a 30° C, fermentazione lenta per 20 giorni, affinamento in acciaio per 7 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: esprime decise fragranze fruttate (nitidi i sentori di prugna matura e ribes) e delicati tocchi balsamici di menta.

Gusto: caldo, persistente, molto lineare; non mancano corpo e tannino ma entrambi sono uniti da un grande equilibrio; chiusura persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



CESANESE DEL PIGLIO

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese Comune 85%, Sangiovese, Montepulciano e Barbera 15%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, affinamento in acciaio per 6-8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

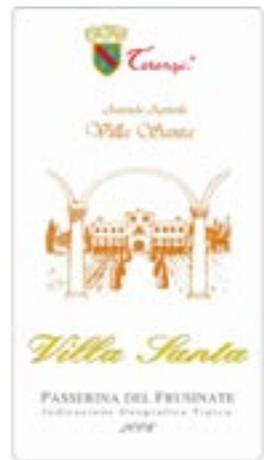
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: naso vinoso in cui emergono sentori di amarena e viola.

Gusto: secco, di facile beva, finale di media lunghezza e retrogusto piacevolmente amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE VILLA SANTA

Tipologia: Bianco, Frusinate IGT.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 350-380 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: alberello.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 95 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice degli acini in assenza di bucce in pressa a polmone d'acciaio, fermentazione a temperatura controllata di 18° C per circa 20 giorni con lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdolini.

Olfatto: naso fine e fragrante che regala note squillanti di pesca gialla.

Gusto: buona vigoria gustativa in cui si esaltano il calore, il volume e la pulizia; retrofattiva fruttata coerente.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



PASSERINA DEL FRUSINATE

Tipologia: Bianco, Frusinate IGT.

Uvaggio: Passerina 85%, Trebbiano 15%.

Altitudine: m 350-380 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: alberello.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Vinificazione: raccolta manuale, pressatura soffice degli acini in assenza di bucce in pressa a polmone d'acciaio, fermentazione a temperatura controllata di 18° C per circa 20 giorni con lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

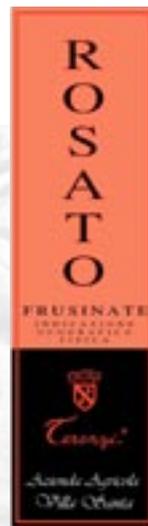
Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: esordio floreale nitido e pulito arricchito da aromi di frutta a polpa gialla ed erba tagliata.

Gusto: pulito, secco, croccante nel suo invito alla beva.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



ROSATO DEL FRUSINATE

Tipologia: Rosato, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, breve macerazione sulle bucce per 2 giorni a temperatura inferiore a 12°C, fermentazione in contenitori di acciaio inox per 20-25 giorni, affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosa chiaro.

Olfatto: al naso si apre con un piacevole aroma fruttato di ciliegia e melagrana cui fanno seguito sensazioni floreali di rosa canina.

Gusto: alla bocca esprime apprezzabili doti di freschezza, sapidità e lieve corposità; buona la persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.



DELICIUS

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

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

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Vinificazione: raccolta manuale, macerazione delle uve per 4 giorni a temperatura controllata, interruzione della fermentazione con ripetute filtrazioni, affinamento in acciaio per 4 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 8% +4.

Colore: rosso rubino di media intensità.

Olfatto: profumi di frutta rossa in bella fusione ingentiliti da una nota balsamica di menta.

Gusto: corpo carezzevole, morbido, avvolgente, dalla buona cremosità data dalla vena glicerica in evidenza.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

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

Via Prenestina, 140
Loc. La Forma
03010 Serrone (FR)
Tel. 0775.595466 - 0775.594286
Fax 0775.595466

Sito web: www.viniterenzi.com
Email: terenzigiovanni@libero.it

Enologo: Roberto Mazzer
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



MEFITIS

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

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

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.600 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio inox, affinamento in piccole botti di rovere per 8-12 mesi ed

ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino consistente.

Olfatto: all'olfatto esprime un'impalcatura aromatica intensa, ampia ed avvolgente; i profumi, inizialmente marcati da frutti a bacca rossa (ribes su tutti), aprono a piacevoli sentori di peperone maturo e melanzana e si fondono in una evidente vaniglia e nella liquirizia.

Gusto: caldo, pieno, di giusto corpo, le note morbide ed avvolgenti si allungano nel frutto maturo in maniera piacevolmente persistente.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



AMPELOS

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

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

Altitudine: m 250-350 s.l.m.

Suolo: argilloso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.600 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione malolattica svolta in contenitori di acciaio

inox, affinamento in acciaio per 5 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino carico.

Olfatto: intenso nei profumi fruttati di sottobosco che sfumano in delicate sensazioni erbacee.

Gusto: fresco, sapido, giustamente equilibrato; le gradevoli sensazioni fruttate si ripropongono in un finale lungo e leggermente ammandorlato.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



TERRENOSTRE - IGT LAZIO ROSSO

Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.600 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione: raccolta manuale, accurata selezione dei grappoli, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio inox, maturazione in acciaio per 6-8 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

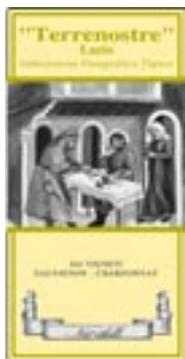
Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: profumo ricco e complesso di ciliegie; note erbacee e lievemente speziate completano lo spettro olfattivo.

Gusto: al palato è composto, equilibrato, di giusta struttura e dalla trama tannica morbida; buona la persistenza fruttata.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



TERRENOSTRE - IGT LAZIO BIANCO

Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%.

Altitudine: m 350 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 10 giorni, affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: al naso risaltano le dolci note dei fiori d'arancio

che si accompagnano alla pesca ed ai frutti tropicali.

Gusto: alla bocca ben coniuga morbidezza e sapidità; una vena leggermente acidula conferisce la giusta vivacità ed una gradevole freschezza.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Contatti

Vinicola di Nardelli Paride

Via Colle Melone, 187
03040 - Gallinara (FR)
Tel. 0776.691964
Fax 0776.693491

Sito web: www.vininaridelli.com
Email: info@vininaridelli.com

Enologo: Emanuele Primi
Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



Liquori e distillati

L'azienda, ubicata nel centro storico della città di Alatri, si caratterizza per una produzione artigianale di liquori di altissima qualità basata su infusioni a freddo di erbe e frutti di stagione da essa stessa preparati e lasciati macerare per lungo tempo. L'elemento che accomuna tutti i prodotti Colazingari è il rispetto delle antichissime ricette di famiglia risalenti al lontano 1830.



SAMBUCA FINA

Tipologia: Liquore dolce.

Ingredienti: alcool idrato, zucchero, infuso di erbe e aromi naturali.

Lavorazione: infusione di erbe in soluzione idroalcolica con maturazione di almeno 20 giorni, successiva lavorazione con gli altri ingredienti, filtraggio, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 15 giorni.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: paglierino con riflessi ambrati.

Olfatto: al naso offre un'elevata intensità

aromatica in cui spicca l'anice stellato.

Gusto: impianto gustativo tipico della sambuca: dolce, rotondo, ma deciso. Di lunga e gradevole persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



RATAFIA CIOCIARA

Tipologia: Aperitivo corroborante.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, visciole, vino Cesanese del Piglio DOC.

Lavorazione: infusione di alcool, visciole e vino per almeno 60 giorni, per l'affinamento susseguente miscelazione con altri ingredienti, imbottigliamento.

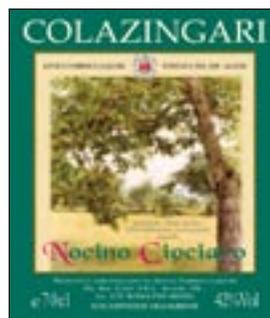
Gradazione alcolica svolta: 25%.

Colore: rosso rubino cupo.

Olfatto: registro olfattivo caratterizzato dal profumo corposo di ciliegia amara.

Gusto: abboccato, secco, di buon volume; lascia la bocca pulita.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



NOCINO CIOCIARO

Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: mallo di noce, alcool idrato, zucchero, aromi naturali, caramello puro.

Lavorazione: infusione dei mallo di noce in soluzione idroalcolica con maturazione di almeno 60 giorni, successiva lavorazione con gli altri ingredienti, filtraggio, ulteriore affinamento in bottiglia per 10 giorni.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

Colore: nero.

Olfatto: delicato aroma di noce.

Gusto: fragrante, corposo, moderatamente pastoso, armonico.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Altri prodotti:

- "Anicetto al caffè" - liquore a base di anice e caffè.

- "Grappa Rovere della Grangia" - grappa ottenuta dalla miscelazione di due distillati di vinacce scelte.

- "Amaro laziale" - digestivo a base di erbe (una volta, "Amaro Balilla").

Contatti

Antica Fabbrica Liquori Piccola Società Coop a r.l.

Via S.S. Trinità, 36/38

03011 Alatri (FR)

Tel 0775.447242

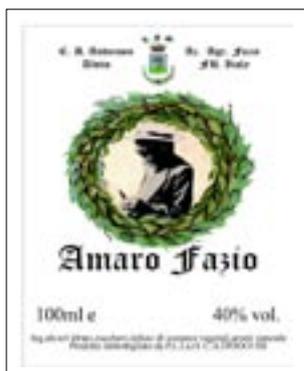
Fax 0775.44724252

Email: liquori.colazingari@tiscali.it

Vendita diretta in azienda: No

Visite in azienda: No

L'azienda agricola Fazio nasce nel 1999, è ubicata ad Alvito, nel versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise ed è condotta da Valerio Fazio e dalla moglie Carol Ann Anderson. La produzione, che deriva da antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione e che si caratterizza per una lavorazione artigianale e biologica, è estremamente articolata e spazia dai cosmetici (realizzati con aromi naturali estratti dalle erbe e dai frutti coltivati in loco), all'olio extravergine di oliva, alla cioccolata, ai torroni, alle marmellate, alle tisane, ai fiori, alle erbe officinali e, naturalmente, ai liquori e, più di recente, ai vini.


AMARO FAZIO

Tipologia: Amaro.

Ingredienti: alcool idrato, zucchero, erbe e aromi naturali.

Lavorazione: infusione per 6 mesi, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: marrone scuro.

Olfatto: fresco, intenso, evidenti note di lauro e chiodi di garofano.

Gusto: buona armonia tra le erbe, gradevole contrasto dolce-amaro.

Totale bottiglie prodotte: 800.


RATAFIA

Tipologia: Vino liquoroso.

Ingredienti: alcool idrato, infuso di amarene, zucchero, vino rosso e aromi naturali.

Lavorazione: infusione vino, amarene e zucchero per 40 giorni, aggiunta di alcool, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Olfatto: intenso, vinoso, con sentori di frutti rossi maturi in cui prevale l'amarena.

Gusto: in bocca mostra una piacevole morbidezza ed una buona persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 4.500.


GRAPPA SELVATICA

Tipologia: Distillato.

Ingredienti: grappa, ciliegie selvatiche.

Lavorazione: infuso con ciliegie selvatiche per 2 anni, imbottigliamento.

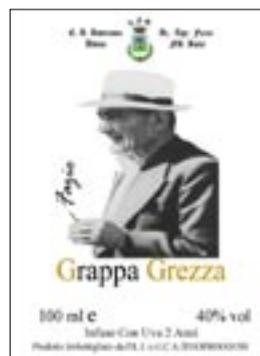
Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: trasparente con tenui riflessi rosati.

Olfatto: intenso, delicatamente fruttato.

Gusto: morbido con un caratteristico aroma agrodolce, buona corrispondenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.


GRAPPA GREZZA

Tipologia: Distillato.

Ingredienti: grappa, uva selvatica.

Lavorazione: infusione con uva selvatica per 2 anni, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: trasparente con riflessi violacei scuri.

Olfatto: netto, piacevoli sensazioni fruttate.

Gusto: secco, intenso, con finale in cui si percepiscono ricordi di mosto.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.


GRAPPA FAZIO

Tipologia: Distillato.

Ingredienti: alcool, vinacce di uve differenti.

Lavorazione: distillazione delle vinacce con metodo discontinuo, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: trasparente.

Olfatto: intenso con profumi di vinaccia fresca.

Gusto: deciso, intenso, di buona persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Altri prodotti:

- Vino "Cesanese del Piglio DOC" - vino ottenuto da uve Cesanese di Affile in purezza.

Contatti

Azienda Agricola Fazio
di Fazio Valerio

Via Colle Buono, 3
03041 Alvito (FR)
Tel/Fax 0776.510814
Cell. 347.0686248

Sito web: www.agrifazio.it
Email: info@agrifazio.it

Vendita diretta in azienda: No
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento

L'azienda Gocce nasce a Sora nel 2007 ed è diretta dal giovane Dario Ferri che ha trasformato la sua grande passione personale per i liquori artigianali in attività imprenditoriale. L'azienda si propone con una produzione limitata e rigorosamente artigianale frutto, appunto, del grande amore del titolare verso il proprio lavoro. Alla base della filosofia aziendale vi è una attenta selezione e l'uso esclusivo di materie prime derivanti da coltivazioni biologiche certificate.



CREMA DI LIQUIRIZIA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool di grano, latte intero, zucchero di canna biologico, radici e pani di liquirizia pura 100%, acqua, aromi naturali.

Lavorazione: infusione di radici di liquirizia nell'alcool in fusti di acciaio per 20 giorni, miscelatura con crema di latte, zucchero, liquirizia e altri aromi naturali, filtraggio, imbottigliamento.

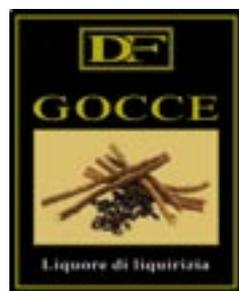
Gradazione alcolica svolta: 17%.

Colore: marrone nocciola.

Olfatto: il percorso olfattivo si apre con intense note di liquirizia per evolvere verso piacevoli sentori di caramella mou al latte su un fondo delicatamente vanigliato.

Gusto: buon ingresso in bocca, morbido, pieno, voluminoso, calibrato; piacevolmente persistente.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.



LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool di grano, zucchero di canna biologico, radici e pani di liquirizia pura 100%, acqua, aromi naturali.

Lavorazione: infusione di radici di liquirizia nell'alcool in fusti di acciaio per 20 giorni, miscelatura con sciroppo di acqua e zucchero, liquirizia e altri aromi naturali, filtraggio, imbottigliamento.

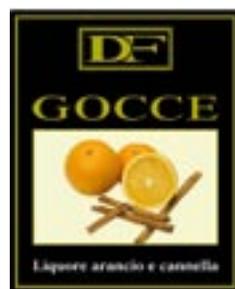
Gradazione alcolica svolta: 21%.

Colore: fondo di caffè.

Olfatto: si esprime deciso marcando una netta e piacevole sensazione di quella liquirizia pura che rievoca l'infanzia.

Gusto: ottimo equilibrio alcool-estratti, le sensazioni dolce/amaro che asciugano la bocca si fondono alla gradevole balsamicità della liquirizia che sfuma delicatamente nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



LIQUORE ARANCIO E CANNELLA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool di grano biologico, bucce di arance biologiche di Sicilia, cannella di Ceylon, acqua, zucchero di canna biologico, aromi naturali.

Lavorazione: infusione di bucce di arancia nell'alcool in fusti di acciaio per 15 giorni, miscelatura con sciroppo di acqua e zucchero e altri aromi naturali, filtraggio, imbottigliamento, affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

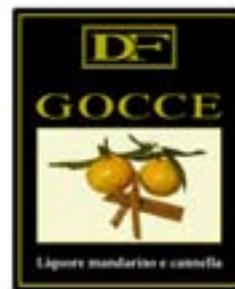
Gradazione alcolica svolta: 21%.

Colore: arancio carico.

Olfatto: intenso profumo di arancia seguito da una lieve nota vanigliata in chiusura.

Gusto: fresco, intenso, pastosità accentuata dalla cannella, finale persistente che ricorda l'arancia caramellata.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.



LIQUORE MANDARINO E CANNELLA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool di grano biologico, bucce di mandarini biologici, cannella di Ceylon, acqua, zucchero di canna biologico, aromi naturali.

Lavorazione: infusione di bucce di mandarino nell'alcool in fusti di acciaio per 15 giorni, miscelatura con sciroppo di acqua e zucchero e altri aromi naturali, filtraggio, imbottigliamento, affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Colore: arancio tenue.

Olfatto: al naso esprime intensi aromi di mandarino ed una lieve nota vanigliata in chiusura.

Gusto: equilibrato, fresco, masticabile, di lunga persistenza; in chiusura un delicato retrogusto di cannella.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Altri prodotti: "Crema di caffè" liquore a base di caffè; "Crema di cioccolato" liquore a base di cioccolato; "Crema di limoni" liquore a base di limoni e latte.

Contatti

Gocce
di Dario Ferri

Via Croce Branca, 4
03039 Sora (FR)

Tel. 333.1518098 - Fax: 0776.831564

Email: darioferri@hotmail.com

Vendita diretta in azienda: Sì - Visite in azienda: Sì, previo appuntamento





Madrea è una giovane e dinamica società, costituita nel 2005, diretta dall'intraprendente Andrea Petriglia ed avente sede a Frosinone. L'azienda porta avanti la produzione, rigorosamente artigianale, del caratteristico liquore frusinate attraverso la selezione di prodotti di primissima qualità e il ricorso a tecniche di lavorazione moderne e sperimentali, ma fermamente rispettose della tradizione.



RATTAFFIA

Tipologia: Vino liquoroso.

Ingredienti: vino Cesanese del Piglio DOC, visciole, zucchero, alcool, aromi naturali.

Lavorazione: macerazione di visciole intere, fermentazione nel vino per quaranta giorni in appositi contenitori in acciaio inox con numerose follature, spremitura nel torchio, svinatura, filtraggio, passaggio in un altro recipiente in acciaio e aggiunta di zucchero, aromi naturali ed alcool apuro. Affinamento in acciaio per tre mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per due mesi.

Gradazione alcolica svolta: 22,5%.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: sensuale con note di visciola e frutta a bacca rossa.

Gusto: equilibrato, il sapore dell'amarena selvatica si sovrappone alla trama del vino generando un amabile intreccio tra dolce, amaro ed acidulo.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Contatti

Madrea srl

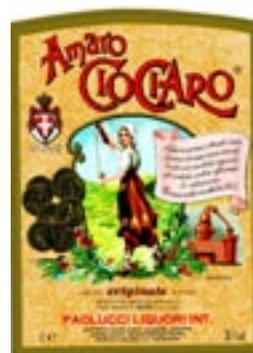
Viale America Latina, 343/A
Tel. 347.5148233
Fax 0775.294016

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

Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



Le origini della Paolucci Liquori risalgono ai primi del Novecento. È il capostipite Vincenzo che, grazie ad un'immensa passione per le piante officinali tipiche del territorio, inizia a preparare, per infusione, i primi ed apprezzati prodotti artigianali. La medesima passione viene trasmessa al figlio Donato che porta avanti ed accresce l'esperienza familiare in materia di estrazione di aromi e dà vita ad una varietà di liquori che ottengono, in occasione di fiere e concorsi, storici e prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali: nel 1922 la Medaglia d'Oro all'Esposizione mondiale di Roma e nel 1934 il Brevetto della Real Casa. Il liquorificio, giunto oggi alla quarta generazione, continua a produrre liquori con ingredienti e metodi completamente naturali.



AMARO CIOCIARO

Tipologia: Amaro, digestivo.

Ingredienti: infusi di erbe aromatiche naturali, alcool idrato, zucchero caramellizzato.

Lavorazione: infusione, miscelazione ed imbottigliamento.

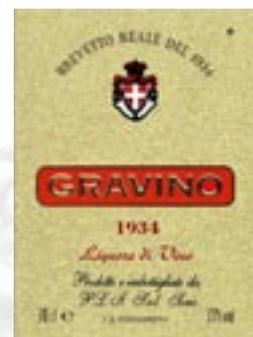
Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: marrone scuro.

Olfatto: robusto, complesso, nitidi i sentori erbacei accompagnati da una lieve e piacevole nota chinata.

Gusto: abboccato, aromatico, pieno, equilibrato.

Totale bottiglie prodotte: 120.000.



GRAVINO

Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: vino rosso, grappa, alcool idrato, zucchero e aromi naturali.

Lavorazione: infusione, miscelazione ed imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 27%.

Colore: rosso porpora.

Olfatto: struttura olfattiva ampia in cui la predominante frutta rossa matura si fonde con una leggera sensazione mandorlata.

Gusto: pieno, asciutto, alcool equilibrato, retrolfattiva coerente.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.





SAMBUCA PAOLUCCI

Tipologia: Liquore, digestivo.

Ingredienti: alcool idrato, zucchero, aromi naturali.

Lavorazione: infusione, miscelazione ed imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

Colore: bianco cristallino.

Olfatto: intenso con spiccati aromi di anice stellato.

Gusto: intenso, asciutto, dalla buona persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 60.000.



RATAFIÀ VILLA HEMERY

Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: vino rosso, visciole snocciolate, alcool, zucchero, aromi naturali.

Lavorazione: infusione, miscelazione ed imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Colore: rosso rubino.

Olfatto: al naso si presenta vivace con la gradevole sensazione di frutta rossa giovane.

Gusto: morbido, pieno, dolce ma non stucchevole.

Totale bottiglie prodotte: 30.000.



FRAGOLETTA VILLA HEMERY

Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: fragole, zucchero, alcool idrato, aromi naturali.

Lavorazione: infusione di fragoline fresche in soluzione idroalcolica, miscelazione con altri ingredienti, filtraggio, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: rosso brillante.

Olfatto: aromi avvolgenti in cui prevale il piacevole profumo di fragolina di bosco.

Gusto: intenso con spiccate note fruttate.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.



GENZIANA VILLA HEMERY

Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: alcool idrato, zucchero, infuso di genziana Lutea Gialla ed erbe naturali.

Lavorazione: infusione in alcool di fiori e radici di genziana Lutea Gialla, miscelazione con erbe naturali ed altri ingredienti, imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: bruno chiaro.

Olfatto: netto, deciso, piacevolmente pungente in cui si esaltano aromi lignei boschivi.

Gusto: leggermente abboccato, asciutto, intenso con decise evoluzioni verso l'amaro nel finale.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Altri prodotti:

- "Grappe Monovitigno" - distillati da vinacce varie ottenute da uve monovitigno.
- "Fine Grappa" - distillato di vinacce ottenuto da accurata distillazione a vapore.
- "Liquore di marroni" - crema di liquore a base di alcool e pasta di castagna.
- "Fernet" - tipico amaro secco della tradizione italiana a base di erbe naturali.
- "Anisetta" - liquore dolce a base di anice stellato.
- "Anice" - liquore secco a base di anice stellato.
- "Mistrà" - liquore secco a base di anice stellato.
- "Limoncello" - liquore preparato per infusione di scorze di limone.
- "Nocino" - liquore di mallo di noci.
- "Centerbe" - tipico amaro dall'alta gradazione alcolica a base di erbe naturali.
- "Millefiori" - amaro a base di erbe ed aromi naturali con rametti di zucchero cristallizzato.
- "Gran Liquore Imperiale" - amaro a base di erbe ed aromi naturali.

Contatti

Paolucci Liquori International srl

Via Colle d'Arte, SNC
03039 - Sora (FR)
Tel. 0776.868551
Fax 0776.868276

Sito web: www.paolucciliquori.it
Email: info@paolucciliquori.it

Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: No

La Liquoreria Erboristeria Sarandrea ha sede a Colleparado ed è un'azienda storica. Le sue origini risalgono ai primi del Novecento quando i liquori e gli amari derivavano esclusivamente dalla centenaria tradizione erboristica monastica. Nel corso degli anni, grazie all'impegno ed alla passione dei suoi titolari, l'azienda ha acquisito un grande prestigio ed una notorietà internazionale. Oggi è brillantemente guidata da Marco Sarandrea, erborista diplomato e da sempre appassionato alle piante officinali. I prodotti derivano da estratti ottenuti dalla flora mediterranea, le lavorazioni avvengono esclusivamente con piante fresche macerate, l'acqua utilizzata proviene dalle sorgenti incontaminate dei monti Ernici. Tali accorgimenti, a cui si affiancano un profondo rispetto per la tradizione, una continua ricerca ed un costante richiamo alla centralità del territorio, consentono alla Sarandrea di poter produrre liquori dagli elevati standard qualitativi.



SAMBUCA VECCHIA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, miscela di zuccheri pregiati, anice verde, anice stellato, puro di distillato di fiori di sambuco.

Lavorazione: estrazione in alcool puro degli anici, distillazione dei fiori freschi di sambuco, scioglimento in acqua della miscela degli zuccheri pregiati, aggiunta di estratti, affinamento in acciaio, filtraggio e imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

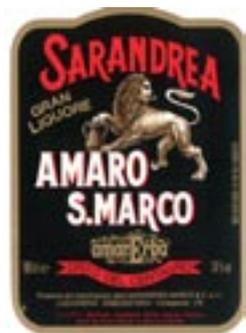
Colore: limpido.

Olfatto: anice in primo piano accompagnato

dalle note acri e al tempo stesso dolciastre del fiore di sambuco.

Gusto: dolce, dal sentore predominante di anice arrotondato che si fonde con l'aroma di fiori di sambuco. Retrofattiva coerente.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



AMARO SAN MARCO

Tipologia: Amaro.

Ingredienti: alcool, acqua, zuccheri, infusi di erbe e aromi naturali.

Lavorazione: infusione delle piante aromatiche, miscelazione degli estratti in alcool e acqua, aggiunta degli zuccheri, affinamento in fusti di acciaio inox, filtraggio e imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: scuro, lievemente denso.

Olfatto: esordio olfattivo che evidenzia nettamente le note della genziana; un suadente aroma

di rabarbaro completa l'impianto.

Gusto: morbido, struttura perfettamente equilibrata in cui non si registrano particolari predominanze delle numerose erbe dell'infuso.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.



ABSINTHIUM

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, assenzio, anice, issopo, melissa, estratti ed essenze di erbe e piante aromatiche.

Colore: verde tenue.

Lavorazione: infusione prolungata delle piante aromatiche, miscelazione degli estratti in alcool e acqua, minima aggiunta di zuccheri, affinamento in contenitori di acciaio inox per 80 giorni, filtraggio e imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 68%.

Colore: verde tenue.

Olfatto: intenso, leggermente pungente, la nota acre dell'assenzio è perfettamente riequilibrata dalla soavità dell'anice, dell'angelica e della melissa.

Gusto: caldo, avvolgente, il palato viene deliziato dal complesso rincorrersi di aromi.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.



RATAFIA DELL'ORTO DEL CENTAURO

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, vino rosso, amarene selvatiche, vaniglia e cannella.

Lavorazione: infusione di visciole in vino rosso e zucchero, filtraggio, aggiunta di alcool e acqua, affinamento in serbatoi di acciaio inox per 2-3 mesi, ulteriore filtraggio ed imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: rosso rubino carico.

Olfatto: vinoso, gli aromi di amarena selvatica sono accompagnati da delicate note di vaniglia e di cannella.

Gusto: pieno, tondo, morbido, dal finale lungo in cui si ripropone la piacevole acidità.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



ELIXIR GENZIANA

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, estratto naturale di radici di genziana lutea.

Lavorazione: infusione prolungata delle radici di genziana in alcool puro, aggiunta di acqua ed una minima percentuale di zuccheri, affinamento in contenitori di acciaio inox, filtraggio e imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: al naso esprime note balsamiche e profumi terziari assai evidenti: legno, foglie secche, humus, terra bagnata.

Gusto: deciso al palato, bocca terrosa ma pulita.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.



MENTUCCIA DELL'APPENNINO

Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, mentuccia.

Lavorazione: infusione prolungata di piantine di "calaminta nepeta" in alcool puro, aggiunta di acqua ed una minima percentuale di zuccheri, affinamento in contenitori di acciaio inox, filtraggio e imbottigliamento.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Colore: verdolino.

Olfatto: all'olfatto regala profumi intensi e persistenti di menta.

Gusto: pieno, rotondo, non pungente, perfettamente equilibrato.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Altri prodotti:

- "Sambuca al caffè" - variante della sambuca con l'arricchimento del gusto di caffè.

- "Sambuca alla menta" - variante della sambuca a base di estratti di menta naturale.

- "Sambuca al rhum" - liquore al rhum a base di sambuca.

- "Vecchio Amaro Ciociaria" - amaro tradizionale a base di varie erbe.

- "Grapperbe cristalline" - distillati con radici, piantine o frutti in infusione: achillea, arancia, cannella, centaurea, corniolo, elicriso, eucalipto, fragoline di bosco, frutti di bosco, genziana, ginepro, iperico, limone, liquirizia, mentuccia, mirtillo, mirto, mora di rovo, olivo, peperoncino, pino mugò, ribes rosso, rosa canina, rosmarino, ruta, salvia e limone, santoreggia,iglio.

- "Elixir" - elixir tipici della tradizione liquoristica ed erboristica: Elixir Amaro Tónico, Elixir Carciofo, Liquore Nocino di San Giovanni, Liquore Finocchietto, Liquore Limoncino.

- "Liquore Niente" - liquore ottenuto dall'infusione di varie piante aromatiche.

- "Grappa Aqva Perfectissima" - distillato ottenuto da vinacce miste.

Contatti

Sarandrea Marco & C Srl.

Liquoreria - Erboristeria
Via D'Alatri 3/B
03010 - Colleparado (FR)
Tel. 0775.47012
Fax 0775.47351

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

Vendita diretta in azienda: Sì
Visite in azienda: Sì, previo appuntamento



**Camera di Commercio
Frosinone**



Camera di Commercio di Frosinone

Viale Roma, snc
03100 Frosinone

Tel. 0775-2751
Fax 0775-270442

Sito web: www.fr.camcom.it
E-mail: info@fr.camcom.it

Grafica: Studio Pigliacelli - FR
Finito di stampare: Giugno 2008
Foto di: Graziano Panfilì, Alessandra Liuzzo, Paolo Perinelli.

Nonostante l'accurata revisione dei testi operata dal gruppo di lavoro, le informazioni - direttamente fornite dalle aziende e riportate nella presente pubblicazione - potrebbero contenere eventuali omissioni, refusi ed errori di varia natura. Ci scusiamo con i Lettori per le eventuali inesattezze e li ringraziamo sin d'ora per le segnalazioni che vorranno far pervenire alla redazione e che risulteranno utili in vista di future edizioni della guida.

