

ANTICA CANTINA LEONARDI

Aria di rinnovamento in azienda. Il desiderio di Riccardo di mettere la propria firma su vini che avessero una nuova identità gli ha consentito di imboccare la strada per una significativa crescita qualitativa. La meticolosa e appassionata cura in vigna, il certosino lavoro in cantina, uniti a un'annata 2020 di grande equilibrio e con pochi rischi di malattie, hanno contribuito con il Luce di Lago a sfiorare il massimo risultato. Da segnalare anche il metodo classico dosaggio zero che ha visto incrementare la percentuale di chardonnay e il periodo di sosta sui lieviti.

INDIRIZZO Via del Pino, 12
01027 Montefiascone (VT)
TELEFONO 0761 826028
MAIL leonardi@cantinaleonardi.it
WEB www.cantinaleonardi.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Ugo e Maria
Vittoria Leonardi
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo
Aputini, Ugo Leonardi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANTICA TENUTA PALOMBO

L'Antica Tenuta Palombo, fondata da Giovanni nel 1980, esprime bene l'anima della Valle di Comino attraverso l'espressione più pura dei varietali francesi che, in questa zona della Ciociaria, hanno trovato un habitat idoneo alla loro natura. L'azienda entra per la prima volta in guida grazie all'eleganza e alla forza del Duca Cantelmo Riserva, un cabernet sauvignon da vigne di 25 anni, messe a dimora su terreni argillosi a circa 300 metri sul livello del mare. Accanto al bianco da sauvignon blanc colpisce il merlot rosato di cui siamo curiosi di assaggiare le prossime annate.

INDIRIZZO Via Ponte Capone
03042 Atina (FR)
TELEFONO 340 8652669
MAIL anticanutenutapalombo@gmail.com
WEB www.anticatenutapalombo.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Norberto Mastrantonì
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Mazzer
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierpaolo Pirone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LUCE DI LAGO 2020

Bianco Igp - Rossetto 100% | Alc.13% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Oro antico luminoso. Esordio olfattivo di menta piperita, malva, ortica e lavanda. La frutta è tropicale, ananas e frutto della passione, seguono sensazioni agrumate dolci di mandarino cinese. Ingresso diretto e vibrante, di bella avvolgenza alcolica. Lungo il finale, scandito da erbe amaricanti. Astice con salsa di conchiglie e verdure primavera.

PENSIERO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ANTICA CANTINA LEONARDI DOSAGE ZÉRO 2018

Bianco Igp Metodo Classico - Chardonnay 70%,
Riesling renano 30% | Alc.12,5% | €16 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONI
POGGIO DEL CARDINALE 2020

Bianco Dop - Trebbiano 50%, Rossetto 30%, Malvasia 20% | Alc.13% | €9
| Bt.13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TERRA DI VENTO 2020

Bianco Igp - Vermentino 85%, Viognier 15% | Alc.13%
€9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROSA DI LAVA 2020

Rosato Igp - Syrah 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.5.000 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ATINA CABERNET DUCA CANTELMO RISERVA 2017

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €32 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino con screziature granato. Il naso si annuncia con la violetta e il ribes, poi spezie scure e accenni balsamici in chiusura. In bocca, la decisa forza alcolica si accompagna al tannino di ottima fattura e a un'adeguata freschezza, che danno al vino equilibrio e corpo. Lunga persistenza speziata. Costine di agnello su gratella di ulivo.

MERLOT 2018

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.15% | €13
Bt.3.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ROSA INVIDIATA 2020

Rosato Igp - Merlot 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SAUVIGNON 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5%
€11 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ATINA CABERNET 2018

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14%
€16 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

MATURANO 2020

Rosso Igp - Maturano 100% | Alc.11,5% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Rispetto per la natura, vendemmie rigorosamente manuali e trasporto del vino a dorso d'asino secondo l'antica tradizione, sono le caratteristiche della produzione dei vini dell'azienda, definiti dagli amici "puro succo di roccia a punta Fieno". Difficile la produzione del 2020 ma con buoni risultati. Le insidie della pandemia e l'estrema siccità del periodo estivo, che ha comportato una riduzione delle rese, non hanno fermato i buoni riscontri in cantina. Quest'anno in grande spolvero la Biancolella di Ponza, con i suoi aromi intensi e persistenti che colpisce al cuore con il Cupido.

INDIRIZZO Via Pizzicato,

9 - 04027 Ponza (LT)

TELEFONO 339 2822252

MAIL info@antichecantinemigliaccio.it

WEB www.antichecantinemigliaccio.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luciano Sabino

ed Emanuele Vittorio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Vincenzo Mercurio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Nasce nel 2018, ma le sue radici sono più profonde e articolate di quanto possa descrivere un numero. Il rispetto del territorio e delle persone e la consapevolezza che l'apporto di ciascuno contribuisce al risultato finale sono la sintesi estrema di un'agricoltura coscienziosa. I vini di Arcadia esprimono appieno le caratteristiche della terra e degli uomini che ne hanno cura e il grechetto, da selezione massale e con permanenza sui lieviti, ne è la migliore espressione.

INDIRIZZO Via del Conservificio,

28 - 06132 Perugia (PG)

TELEFONO 347 1307967

MAIL arcadia.agricola@gmail.com

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 2018

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Giovanni Spano

CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Duchini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Spano

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷➡️ BIANCOLELLA DI PONZA 2020

Bianco Igt - Biancolella 100% | Alc.13,5% | €25

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Abito paglierino. Ampio ventaglio olfattivo di fieno, ginestra ed erbe aromatiche, agrume e zenzero canditi, miele di eucalipto e una sensazione minerale iodata. Sorso potente e appagante, con alcol perfettamente integrato in un epilogo sapido e balsamico, gustoso preludio per un nuovo assaggio. Spaghetti all'astice.

🍷 FIENO DI PONZA ROSATO 2020

Rosato Igt - Aglianico 50%, Piedirosso 50% | Alc.14%

€23 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FIENO DI PONZA BIANCO 2020

Bianco Igt - Biancolella 80%, Forastera 20% | Alc.13%

€23 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo dorato, luminoso. Intenso e vigoroso nei profumi floreali e agrumati con rimandi di frutta tropicale a contorno. Pieno nella beva e nel continuo rincorrersi ed equilibrarsi di spalla acida e sapidità con grassezze e alcolicità. Entusiasmante nella sua du-revolezza. Decisamente espressivo. Spiedini di cernia alla griglia.

🍷 CROGNETO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Montepulciano 40%, Ciliegio 10%

Alc.13,5% | €12 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BOT'TACCIO

Incastonata in una splendida vallata secondaria che affaccia sul Tevere, l'azienda produce vini da pochi anni, ma con l'obiettivo ben preciso di ottenere una viticoltura di qualità. I terreni sono vulcanici e alluvionali, i vitigni montepulciano e syrah beneficiano, da un lato, dell'esposizione a ovest e dall'altro delle escursioni termiche tra il giorno e la notte. Nell'annata 2018, il Grandi Annate si conferma un cavallo di razza, syrah raffinato che raggiunge l'eccellenza. Bene sia il Pietradura 2018 che il Rocca Monaldeschi 2020, entrambi da uve montepulciano.

INDIRIZZO Via Fontana Vecchia, 24
01024 Castiglione in Teverina (VT)

TELEFONO 335 7254452

MAIL info@cantinabottaccio.it

WEB www.cantinabottaccio.it

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Biologica e
biologica certificata

ETTARI 1 BOTTIGLIE 5.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Silvano Sganappa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Trappolini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Trappolini

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA IMPERATORI

Giovane e piccola azienda collocata in uno degli areali più suggestivi del Frascati, la cui visita nei vigneti consente di godere di un panorama unico sulla città di Roma e con una visuale talmente ampia da arrivare fino al monte Soratte, a ridosso della provincia di Viterbo. I vini, ottenuti da vitigni autoctoni e alloctoni, sono tutti legati dal filo conduttore della grande pulizia olfattiva e del buon livello della struttura gustativa. In questa edizione spicca su tutti il Petit Verdot 2019, che sfiora il gradino più alto del podio, per complessità gustativa e attrazione.

INDIRIZZO Via di Pietra Porzia,

14 - 00044 Frascati (RM)

TELEFONO 06 94015058

MAIL info@cantinaimperatori.it

WEB www.cantinaimperatori.it

ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 8,1 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Stefano Imperatori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Angelo Giovannini

CONDUZIONE AGRONOMICA Enrico Carli

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (91,5) BOTTACCIO GRANDI ANNATE 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €100 | Bt.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

Rosso rubino. Elegante profilo con piccoli frutti neri macerati, viola appassita, pepe nero, cannella, legno di sandalo, cacao amaro e tracce balsamiche. Caldo e morbido, vibrante grazie alla spinta fresco-sapida e al tannino presente e ben integrato. Imprime il ricordo su echi di liquirizia. Cinghiale in agrodolce.

🍷🍷🍷 PIETRA DURA 2018

Rosso Igt - Montepulciano 80%, Syrah 20% | Alc.13,5% | €26

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 ROCCA MONALDESCHI 2020

Rosso Igt - Montepulciano 80%, Syrah 20% | Alc.13,5%

€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 PETIT VERDOT 2019

Rosso Igp - Petit verdot 100% | Alc.14% | €28 | Bt.1.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 3 mesi

Manto dal colore purpureo. Ouverture su tratti di inchiostro, pirite, mora e mirtillo, che emergono da un fine sottofondo balsamico, di grande piacevolezza. Sorso polposo e accattivante, in buon equilibrio con la struttura tannica e l'intreccio fresco-sapido. Lungo il finale con rimbalzi olfattivi. Ossobuco alla romana.

🍷🍷🍷 CESANESE 2018

Rosso Igp - Cesanese d'Afile 100% | Alc.13,5%

€28 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 VIOGNIER 2020

Bianco Igp - Vignier 100% | Alc.13% | €22

Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 SEGRETO VERDE 2020

Bianco Igp - Trebbiano verde 100% | Alc.13% | €22

Bt.7.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 SEGRETO VERDE ANFORA 2020

Bianco Igp - Trebbiano verde 100%

Alc.13% | €26 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 MALVASIA PUNTINATA 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13,5%

€22 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

CANTINA STEFANONI

La storica azienda di Montefiascone propone vini sempre più marcatamente legati al territorio. Oltre alla valorizzazione dell'autoctono per eccellenza, il roscetto, prodotto sia nella versione secca che spumantizzata, da quest'anno viene proposto un nuovo vino da uve montepulciano, localmente chiamato violone, il Sant'Antonio Violone 2017. Impressiona favorevolmente per la buona struttura che conferma l'alta vocazione vitivinicola della Tuscia e del territorio del lago di Bolsena. Gradevole la beva dell'Est! Est!! Est!!! 2020 e del Fanum 2019.

INDIRIZZO Via Stefanoni, 48
01027 Montefiascone (VT)
TELEFONO 0761 825651
MAIL info@cantinastefanoni.it
WEB www.cantinastefanoni.it
ANNO FONDAZIONE 1948
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Stefanoni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Stefanoni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Stefanoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CAPRIGLIANO

Il percorso di rinnovamento, fortemente voluto dalla giovane e intraprendente Federica Amadio, continua con l'introduzione di nuove etichette tra cui spicca il Metis, rosato da uve merlot. È proprio l'esordio di quest'ultimo che cattura l'attenzione, accattivante per carattere e personalità sia da un punto di vista olfattivo che gustativo. L'ingresso in cantina dell'enologo Paolo Peira, pronto ad affrontare in sinergia con la famiglia tale nuova scommessa di innovazione aziendale, ci fa pensare a una grande prospettiva per questa realtà che guarda con slancio al futuro.

INDIRIZZO Località Madonna delle Grazie, 1 - 01030 Corchiano (VT)
TELEFONO 0761 575008
MAIL info@caprigliano.com
WEB www.caprigliano.com
ANNO FONDAZIONE 1910
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Federica Amadio
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Peira
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ulderico Amadio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 SANT'ANTONIO VIOLONE 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.4.000 | Ferm. Legno 18 mesi

Livrea rubino di buona compattezza e con rimandi porpora. Decise traiettorie fruttate di marasca e confettura di more aprono il ventaglio odoroso. S'alternano poi chiodi di garofano, tabacco e sottobosco. In bocca esprime carattere e vigore. Ben definito l'ordito tannico. Persistente su guizzi sapidi. Caprino di Picinisco.

🍷 FANUM 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Syrah 35%, Merlot 15% | Alc.15%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO FOLTONE 2020

Bianco Dop - Rossetto 50%, Malvasia di Candia aromatica 25%, Trebbiano 25% | Alc.13% | €7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MOSCATO COLLE DE' POGGERI 2020

Bianco Igt - Moscato giallo 100% | Alc.13% | €10
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROSCETTO COLLE DE' POGGERI 2019

Bianco Igt - Rossetto 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 METIS 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €7 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosa tenue. Abbrivio olfattivo con nuance di ciliegia, frutti di bosco e pompelmo rosa cui seguono erbe aromatiche e fiori di violetta che sfumano su toni minerali. Al palato è gradevole con un'energica alternanza di freschezza e sapidità, gustosa la chiosa agrumata. Insalata di mare su letto di rucola.

🍷 AÏS 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 PIAN SANT'ANGELO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MUSALÈ 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5%
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SOLATÌO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 PHERSU 2020

Bianco Metodo Martinotti - Grechetto 70%, Chardonnay 30% | Alc.12%
€7 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

MARCO CARPINETI

Siamo a Cori, in provincia di Latina. Marco Carpineti ha avuto il merito di credere, sperimentare e investire nei vitigni autoc-toni, bellone e nero buono per primi. La novità è il Collesanti, cru aziendale a base bellone, risultato di un reimpianto effettuato nel 2010 e ottenuto da fermentazione spontanea. Ottime le prove del metodo classico, seguito dai due Nzù, vinificati in anfora nella difficile annata 2018. Alto il profilo qualitativo di tutta la gamma, tra cui spicca il Dithyrambus 2016, in forma smagliante, un connubio di potenza ed eleganza che conquista con merito le quattro Viti.

INDIRIZZO Strada Provinciale
Velletri-Anzio, 3 - 04010 Cori (LT)
TELEFONO 06 9679860
MAIL info@marcocarpineti.com
WEB www.marcocarpineti.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Carpineti
CONDUZIONE ENOLOGICA Emiliano
Rossi, Francesco Silvi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASA DIVINA PROVVIDENZA

Il 2021 è l'anno del bicentenario della fondazione dell'azienda. Per celebrare l'importante ricorrenza sono state presentate due tipologie di vino, il bianco "200" da uve cacchione del 2019 e il rosso "200" del 2017. Due annate che rispecchiano l'andamento climatico secco e caldo, che dona ai vini struttura. L'annata 2017 raggiunge un buon equilibrio con la qualità del tannino, mentre quella del 2020 ha dato slancio soprattutto ai bianchi che si sono espressi con piacevolezza di aromi, consistenza e discreto avvenire.

INDIRIZZO Via dei Frati, 140
00048 Nettuno (RM)
TELEFONO 06 9851366
MAIL commerciale@casadivinaprovvienza.it
WEB www.casadivinaprovvienza.it
ANNO FONDAZIONE 1820
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 71 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Cosmi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Dellizzotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gabriele Di Chiara
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 (91) DITHYRAMBUS 2016

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €27
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Drappeggio rosso rubino. Olfatto corale in cui s'alternano, in un'armonica polifonia, voci balsamiche, piccoli frutti neri, fiori appassiti, spezie orientali, cioccolato e caffè. Riecheggia caldo l'assaggio di avvolgente morbidezza, buona acidità e tannini setosi. Lungo epilogo su note di rabarbaro. Carré d'agnello al timo e lardo di Colonnata.

🍷🍷 KIUS PAS DOSÉ 2014

Bianco Metodo Classico - Nero buono 100% | Alc.13%
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 KIUS BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Bellone 100% | Alc.13%
€16 | Bt.19.200 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 NERO BUONO NZÙ 2018

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 BELLONE NZÙ 2018

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Terracotta 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 KIUS EXTRA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Nero buono 100% | Alc.13%
€25 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷 ROMA ROSSO 200 2017

Rosso Dop - Cesanese 50%, Montepulciano 50% | Alc.14,5% | €40
Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Rosso granato luminoso. Complesso e variegato l'impatto olfattivo di visciole sotto spirito, tabacco, pepe, chiodo di garofano e pellame. Accenti balsamici e minerali in chiusura. Caldo e morbido l'ingresso gustativo. Tannino integrato e di buona fattura. Interminabile su ricordi di cioccolato. Bistecche di vitello con finferli e pure.

🍷🍷🍷 ⚡ NETTUNO CACCHIONE NERONIANO 2020

Bianco Dop - Bellone 100% | Alc.14% | €10 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 CESANESE 2019

Rosso Igp - Cesanese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 ROMA BELLONE 2020

Bianco Dop - Bellone 100% | Alc.13% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷 DIVINA AERIS 2020

Rosato Igp - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €9
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 NETTUNO CACCHIONE 200 2019

Bianco Dop - Bellone 100% | Alc.14% | €38 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CASAL DE LUCA

Debutto in guida per l'azienda dell'Agro Pontino che dal 2017, grazie agli sforzi in vigna e cantina di papà Sante e dei figli Giulio e Daniele, ha visto innalzare il livello qualitativo della produzione condotta con criteri biologici certificati. Le tre etichette proposte in degustazione sono il risultato della grande passione della famiglia De Luca per i vitigni internazionali. La produzione è caratterizzata da vini rossi e bianchi, tra cui spicca su tutti il Mirò 2018, un merlot in purezza. Interessanti anche le versioni del petit verdot Purosangue e del pinot grigio Incanto.

INDIRIZZO Via Sant'Antioco,
16 - Frazione Campoverde
04011 Aprilia (LT)
TELEFONO N.d.
MAIL azagrcasaldeluca@gmail.com
WEB www.azagrcasaldeluca.business.site
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 15.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Casal De Luca
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pierpaolo Pirone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASALE DEL GIGLIO

I risultati raggiunti da questa realtà del Lazio rappresentano, anno dopo anno, il coronamento di un importante lavoro e percorso di ricerca a cielo aperto, con più di sessanta varietà di vitigni impiantati sino a oggi. L'azienda e i suoi vini, sempre più orientati verso il futuro in termini di ecosostenibilità e longevità, evidenziano il vero valore della specificità vinicola del territorio. Si conferma, anche quest'anno, l'eccellenza del Radix 2017, che conquista le quattro Viti. Una finezza che sfida il tempo.

INDIRIZZO Strada Cisterna
Nettuno, km 13 - Località Le
Ferriere - 04100 Aprilia (LT)
TELEFONO 06 92902530
MAIL info@casaledelgiglio.it
WEB www.casaledelgiglio.it
ANNO FONDAZIONE 1967
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 164 **BOTTIGLIE** 1.707.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Antonio Santarelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Tiefenthaler
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Tiefenthaler
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MIRÒ 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi

Manto cremisi. Bagaglio olfattivo di marasca, prugna, tostature di caffè e polvere di cacao che si intrecciano con refoli erbacei e balsamici. Morbida sensazione alcolica bilanciata da spalla acida e da fine trama tannica. Lungo e sapido il finale con coerenti ritorni aromatici. Stinco di maiale in salsa di liquirizia.

🍷 PUROSANGUE 2017

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 INCANTO 2019

Bianco Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 (92) RADIX 2017

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.14% | €38 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Bagliori d'oro su splendido intreccio paglierino. Racconto odoroso di albicocca, susina, nespola, fiori gialli, narrazioni di pepe bianco, cannella ed erbe aromatiche. L'assaggio rotondo è accompagnato e sostenuto dall'agile freschezza e scia sapida. La chiusura rievoca slanci mentolati e agrumati. Consiglio in tegame con carciofi e patate.

🍷 ANTHIUM 2020

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MADRESELVA 2017

Rosso Igt - Petit verdot 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%
Alc.14% | €18 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 ANTINOO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Viognier 40% | Alc.13,5%
€16 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 PETIT MANSENG 2020

Bianco Igt - Petit manseng 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PETIT VERDOT 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 RADIX 2016

CASALE DELLA IORIA

Cesanese deriva da "terre cese", terre disboscate. Ed è proprio in un tale territorio, tra Anagni e Paliano, che sorge l'azienda avviata dal nonno di Paolo Perinelli, che produce vini da oltre un secolo. I criteri sono rigorosamente biologici e l'attività accurata, sia in vigna che in cantina, ci consegna ogni anno vini di elevata qualità. In evidenza in quest'edizione l'Espero 2019, da olivella nera in purezza, in compagnia del piacevolissimo Brut Rosé da uve cesanese. Grandi assenti, perché giudicati non ancora pronti per la degustazione, il Torre del Piano e il Tenuta della Ioria.

INDIRIZZO Piazza Regina Margherita, 1 - 03010 Acuto (FR)
TELEFONO 335 6403079
MAIL info@casaledellaioria.com
WEB www.casaledellaioria.com
ANNO FONDAZIONE 1921
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 38 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paolo Perinelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto Mazzer, Alessandro Perinelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Perinelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASALE MARCHESE

L'azienda di Frascati, che vanta una lunghissima tradizione storica di oltre duecento anni, rappresenta un sicuro punto di riferimento qualitativo nel comprensorio laziale dei Castelli Romani. Ogni anno i suoi vini bianchi emergono per la notevole capacità di offrire bagagli olfattivi intensi e ricchi, dove le note di erbe aromatiche e menta fanno da preludio ad assaggi di spiccata sapidità, legata alla natura del territorio. L'annata 2020 conferma la qualità del Frascati Superiore, di pregevole fattura e gradevolezza di beva. Di minore impatto ma di grande pregio i rossi.

INDIRIZZO Via di Vermicino, 68 - 00044 Frascati (RM)
TELEFONO 06 9408932
MAIL info@casalemarchese.it
WEB www.casalemarchese.it
ANNO FONDAZIONE 1713
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Carletti
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Peira
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ferdinando Carletti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ ● ESPERO 2019

Rosso Igp - Olivella nera 100% | Alc.13% | €8
 Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Manto rubino dal corredo odoroso di frutti di bosco, confettura di visciole, erbe balsamiche e china. Sorso pieno, vigoroso e di classe. La fitta trama tannica, insieme alla freschezza gustativa, dona al vino struttura, persistenza e un'ottima beva. Si congela lentamente con rimandi fruttati. Lombata di agnello farcita al basilico.

+++ CESANESE BRUT ROSÉ 2019

Rosato Igt Metodo Martinotti - Cesanese d'Affile 100% | Alc.12%
 €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 12 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ CESANESE DEL PIGLIO ZERO S 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14% | €14
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ TRÈS 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Cesanese d'Affile 25%, Merlot 25% | Alc.14% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CESANESE
 DEL PIGLIO SUPERIORE
 TORRE DEL PIANO RISERVA
 2015 | 2017 | 2018

++++ ● FRASCATI SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, Trebbiano toscano 20%, Bellone 5%, Bombino bianco 5% | Alc.13,5% | €9 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio

Giallo paglierino brillante. Preludio mentolato per un'espressione olfattiva con richiami di frutta bianca e anice stellato su uno sfondo agrumato. In bocca è croccante, sorretto da buona spalla acida e da una briosa sapidità. Durevolezza su ritorni di erbe aromatiche. Cosciotto di faraona con patate in camicia.

++++ CLEMENS 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 70%, Chardonnay 30%
 Alc.13,5% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ FRASCATI SUPERIORE QUARTO MARCHESE 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, Trebbiano toscano 20%, Bellone 5%, Bombino bianco 5% | Alc.13,5% | €10 | Bt.5.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ MARCHESE DE' CAVALIERI 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25% | Alc.13,5% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ROSSO EMINENZA 2020

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 20%, altre varietà 30%
 Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CASALE VALLECHIESA

Si respira aria di novità nell'azienda che, pur rispettando la tradizione, guarda al futuro con nuovi progetti. Anima Libera 2019 è una nuova espressione di malvasia puntinata, ottenuta senza forzature in vigna e cantina, un vino artigianale frutto della sinergia fra natura e il garbato intervento dell'uomo. Oltre ai vitigni tradizionali, che hanno sempre caratterizzato la personalità aziendale, troviamo anche un alloctono, il viogner, che nell'annata 2020 ci stupisce per piacevolezza con il Giovin Re. Dalle rocce vulcaniche, tufi e sabbie aspettiamoci altre sorprese!

INDIRIZZO Via Pietra Porzia,
19/23 - 00044 Frascati (RM)
TELEFONO 06 9417270
MAIL info@casalevallechiesa.it
WEB www.casalevallechiesa.it
ANNO FONDAZIONE 1880
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Aristide Gasperini
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Roveda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRASCATI SUPERIORE HEREDIO 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, Bombino bianco 15%, Greco 15% | Alc.13,5% | €16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

Paglierino vivido. Immediate sensazioni di frutta a polpa gialla si aprono a cenni di susina, pesca, melone, fiori gialli di ginestra ed erbe di campo. Mandorla fresca e sbuffi minerali a chiudere. Sorso pieno con una giusta dotazione alcolica smorzata dalla vivace freschezza. Finale ammandorlato. Peperoni imbottiti al pollo.

VIOGNIER GIOVIN RE 2020

Bianco Igp - Viogner 100% | Alc.13% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MALVASIA SOLOMIA 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13,5%
€16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

CANNELLINO DI FRASCATI 2016

Bianco Docg - Malvasia puntinata 80%, Bombino bianco 10%, Greco 10% | Alc.12% | €18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

MALVASIA PUNTINATA ANIMA LIBERA 2019

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.12,5%
€21 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMA ROSSO 753 2019

Rosso Dop - Cesanese 50%, Montepulciano 50% | Alc.14% | €21
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CASTEL DE PAOLIS

L'azienda si conferma realtà d'eccellenza sia nella produzione della denominazione del Frascati Docg sia nell'interpretazione dei vitigni autoctoni e internazionali. La qualità e l'espressività dei prodotti consentono alla cantina, quest'anno, di ottenere un doppio podio con la conferma del Frascati Superiore 2020 e di un'ottima espressione dell'assemblaggio internazionale I Quattro Mori 2016. Dietro di poco il Donna Adriana, vino di grande affettività per il papà Giulio e il figlio Fabrizio, splendida espressione di un blend non scontato tra malvasia puntinata e viogner.

INDIRIZZO Via Val de Paolis
00046 Grottaferrata (RM)
TELEFONO 06 9412560
MAIL casteldepaolis@gmail.com
WEB www.casteldepaolis.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giulio e
Adriana Santarelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabrizio Bono
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giulio Santarelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

(92,5) FRASCATI SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, altre varietà 30%
Alc.14% | €15 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Lucente veste giallo paglierino. Un corteo di ananas, papaia e frutto della passione si fonde ad agrumi, mandarino e cedro. L'eucalipto s'arricchisce di un finissimo floreale di rosa e ginestra. Assaggio equilibrato, fresco e sapido, invitante. Aromi di armelina allungano la beva. Filetto di sgombero con cipolle e capperi.

(92) I QUATTRO MORI 2016

Rosso Igt - Syrah 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 20%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino, impenetrabile. Immediati sentori di prugna, visciolate, pot-pourri di fiori rossi seguiti da nuance tostate, vaniglia e cuoio. La dotazione alcolica raggiunge un'impeccabile equilibrio grazie al pregevole tannino e alla gradevole freschezza. Interminabile il sapido epilogo. Involntini di scamone con polenta bianca.

DONNA ADRIANA 2019

Bianco Igt - Viogner 80%, Malvasia puntinata 20% | Alc.14,5%
€18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CAMPO VECCHIO BIANCO 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 80%, Viogner 20%
Alc.13% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRASCATI SUPERIORE 2019

CINCINNATO

Continua l'evoluzione della poliedrica cooperativa impegnata, oltre che nel settore vitivinicolo, nel promuovere la conoscenza del territorio, sia mediante l'accoglienza sia con eventi culturali mirati. L'annata 2020 è stata caratterizzata dalle giuste precipitazioni nella prima parte dell'estate e scarse nella seconda, a ridosso dell'autunno. Questo ha garantito una buona maturazione fenolica delle uve a bacca nera, che suscita grande curiosità nei confronti dei vini rossi attualmente in affinamento. Il Kora 2017 e il Cori Rosso Raverosse 2018 confermano la qualità produttiva.

INDIRIZZO Via Cori-Cisterna,
23 - 04010 Cori (LT)
TELEFONO 06 9679380
MAIL info@cincinnato.it
WEB www.cincinnato.it
ANNO FONDAZIONE 1947
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 268 **BOTTIGLIE** 950.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio
Bigolin, Carlo Morettini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nazzareno Milita
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DAMIANO CIOLLI

La grande esperienza maturata negli anni e la sistematica e accurata ricerca, hanno permesso a Damiano di realizzare un Cesanese di Olevano Romano di grandissimo pregio. L'annata 2017, nonostante sia stata segnata da una gelata primaverile che ha dimezzato la produzione, e da un'estate siccitosa che ha costretto ad anticipare la vendemmia di circa un mese, ci regala un Cirsium 2017 meritatamente sul podio, di estrema raffinatezza e dalla lunga persistenza. Il Silene 2019, fresco e complesso, rappresenta l'autentica espressione di una stagione regolare ed equilibrata.

INDIRIZZO Via del Corso
00035 Olevano Romano (RM)
TELEFONO 06 9563334
MAIL info@damianociolli.it
WEB www.damianociolli.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica e biodinamica

ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Damiano Ciolli
CONDUZIONE ENOLOGICA Letizia Rocchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Letizia Rocchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 KORA 2017

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso cremisi di magnifica stoffa. Effluvi di amarena sotto spirito, fragole in confettura, violette appassite e vaniglia si fondono a richiami di torrefazione, chiodi di garofano e balsamicità. Il sorso è succoso, appagante e con tannino morbido. Discreta la persistenza sapida su ritorni balsamici. Polenta al sugo di spuntature e salsicce di maiale.

🍷 CORI ROSSO RAVEROSSE 2018

Rosso Doc - Nero buono 50%, Montepulciano 30%, Cesanese 20%
Alc.13,5% | €8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 CORI BIANCO ILLIRIO 2020

Bianco Doc - Bellone 50%, Malvasia puntinata 30%, Greco 20%
Alc.13% | €6 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 PANTALEO 2020

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €8
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ERCOLE 2018

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 ARCATURA 2019

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (93,5) OLEVANO ROMANO CESANESE CIRSium RISERVA 2017

Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Granato luminoso. Seducente e ampio lo spettro olfattivo che inizia con aromi di more, prugna e spezie dolci, ed evolve su tabacco da pipa, eucalipto, cipria e cioccolato. Assaggio pieno e rotondo, con tannino di pregevole finezza. Interminabile su memorie di cioccolato. Tagliata di manzo alla griglia.

🍷 OLEVANO ROMANO CESANESE SUPERIORE SILENE 2019

Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 OLEVANO ROMANO
CESANESE CIRSium
RISERVA 2013 | 2014 | 2016

CORTE DEI PAPI

L'azienda conferma la sua corsa verso un'agricoltura sempre più sostenibile e digitale. Nel difficile anno 2020, infatti, non ha esitato a investire in tecnologie 2.0, installando centraline di rilevazione meteo e sonde per il controllo dello stato dei terreni, della temperatura e dell'umidità che saranno alleate biologiche in vigna. L'azienda, già nota ai mercati nazionali, ha ottenuto negli ultimi anni grande risonanza anche all'estero: Europa, Americhe ed Estremo Oriente. La produzione, incentrata sul cesanese vede, quest'anno, il San Magno 2019 sfiorare il gradino più alto del podio.

INDIRIZZO Località Collettonno

03012 Anagni (FR)

TELEFONO 0775 768934

MAIL info@cortedeipapi.it

WEB www.cortedeipapi.it

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 25,3 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Di Cosimo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mourad Ovada

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Costantini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PAOLO E NOEMIA D'AMICO

Il pinot nero dell'alta Tuscia è ormai una conferma nel panorama enologico laziale. Il Notturmo dei Calanchi 2017 ha sfruttato in modo esemplare quello che la natura gli ha messo a disposizione: terreno argilloso di origine marina e tufo, che dona al vino una straordinaria eleganza. Per il 2020 le buone disponibilità idriche hanno permesso di affrontare torridi e siccitosi mesi estivi, garantendo il profilo aromatico e freschezza per i vini di pronta beva. Condizioni ideali si sono protratte anche a settembre, ne hanno beneficiato i rossi, dei quali godremo sicuramente nei prossimi anni.

INDIRIZZO Località Palombaro

Frazione Vaiano - 01024

Castiglione in Teverina (VT)

TELEFONO 06 84561471

0761 948034

MAIL info@damicowines.it

WEB www.paoloenoemiadamico.net

ANNO FONDAZIONE 1985

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 31 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Paolo e Noemia d'Amico

CONDUZIONE ENOLOGICA

Guillaume Gelly

CONDUZIONE AGRONOMICA

Guillaume Gelly

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CESANESE DEL PIGLIO SAN MAGNO 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5%

€20 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Profondo scrigno rubino dagli intensi profumi di viola, rosa rossa, ciliegia croccante e marasca che affiancano leggeri slanci di vaniglia e pepe nero. Di corpo, caldo, sorretto da buona acidità e da tannini piacevoli, ancora in evoluzione. Buona la persistenza sapida su echi speziati. Abbinamento alle erbe aromatiche con patate al forno.

🍷 CESANESE DEL PIGLIO COLLE TICCHIO 2020

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14% | €12

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 PASSERINA 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €10

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 (92) NOTTURNO DEI CALANCHI 2017

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €28

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Signorile trasparenza su trama rosso rubino. Naso profondo: ciliegia, susina, iris, rosa canina, noce moscata, cuoio, corteccia e china. Chiude con una rilassata tostatura. Bocca calda, morbida e dinamica, il tannino ci accompagna sul finale contraddistinto da frutti e fiori rossi. Arrosto con salsa al tartufo.

🍷 ATLANTE 2015

Rosso Igp - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €34

Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FALESIA 2018

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €20

Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SEIANO ROSSO 2020

Rosso Igp - Merlot 90%, Syrah 10% | Alc.14,5% | €8

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VILLA TIRRENA 2016

Rosso Igp - Merlot 90%, Syrah 10% | Alc.14,5% | €15

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 ORVIETO NOE DEI CALANCHI 2020

Bianco Dop - Grechetto 40%, Pinot grigio 30%, Trebbiano 30%

Alc.13,5% | €10 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 NOTTURNO DEI CALANCHI 2013 | 2015 | 2016

DE SANCTIS

L'annata 2020 è stata costante e bilanciata in termini agronomici. L'uva non ha subito alcuno stress, né idrico né termico. Gli effetti della tragica pandemia vissuta non hanno, tuttavia, fermato la natura che ci ha regalato una stagione impeccabile, quasi a simboleggiare una rinascita. Da uve perfettamente sane nascono vini incantevoli. L'Abelos stupisce per la sua opulenza e classe in tutte le fasi della degustazione. Di straordinaria complessità e struttura. Sempre altissimi i livelli raggiunti da luno rosso e Onde rosato, ottenuti da cabernet franc.

INDIRIZZO Via Pietra Porzia,
50 - 00044 Frascati (RM)
TELEFONO 340 7058552
MAIL desanctisluigi@yahoo.it
WEB www.frascati-wine.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 31 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia De Sanctis
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco De Sanctis
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi De Sanctis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DI MARZIO

Il lavoro costante, quello del recupero di vigne vecchie, l'idea di preservare l'ecosistema rispettando i principi dell'agricoltura biologica, sono un'impronta e un modello produttivo per Riccardo, fondatore nel 2009 dell'azienda. "La mano dell'uomo deve accompagnare la natura": questo è il suo pensiero. I suoi vini devono rappresentare le uve utilizzate, la stagione e il territorio. Il trebbiano toscano e la malvasia bianca di Candia sono espressione di piacevolezza, frutto dell'equilibrata annata 2020, che ritroviamo nelle etichette di Metella e Vallefiara.

INDIRIZZO Via Monsignor
Valerio Massaccesi, 5
00075 Lanuvio (RM)
TELEFONO 338 5462154
MAIL viticolidimarzio@libero.it
WEB www.aziendaagricoladimarzio.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 7.900
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Nadia Di Marzio
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone
Pulcini, Stefano Pinci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (93) FRASCATI SUPERIORE ABELOS 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 80%, Bombino bianco 20%
Alc.14% | €12 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Oro lucente. Mimosa, mango e nespola stuzzicano l'olfatto. Con grazia emerge il tocco minerale accompagnato da mandorla verde, rosa gialla e lontani cenni di salvia e timo. Sorso saporito, morbido e in perfetto equilibrio con la briosa vena fresco-sapida. Invita al riassaggio, interminabile la chiusura. Tonno in crosta.

🌿🌿🌿 IUNO 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €15
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿🌿🌿 ONDE 2020

Rosato Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 METELLA 2020

Bianco Igp - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.3.270 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Luminoso paglierino. Esordisce con la frutta a polpa bianca: pera, pesca settembrina e melone. Fragranze agrumate si legano a camomilla, sbuffi minerali ed erbe aromatiche. Domina l'assaggio una vibrante freschezza, succosa e dissetante. Libera nel finale echi agrumati. Risotto con asparagi.

🌿🌿🌿 VALLEFIARA 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca di Candia 70%, Trebbiano 30%
Alc.13,5% | €14 | Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

DOGANIERI MIYAZAKI

Continua la favola dell'azienda dei 42 filari, dove trovano dimora vitigni autoctoni affiancati da varietà internazionali adatte ai terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali e microelementi. Il vermentino Airi 2020 si esprime su elevati standard qualitativi, sfiorando di un soffio il gradino più alto del podio. Interessanti il vigner Fixus 2020 e il Poggio Eremo 2017, perfetto incontro dei vitigni rossi aziendali. Novità dell'anno l'orange wine Dai Dai, che in giapponese significa di generazione in generazione, e che per Maurizio è un richiamo a vinificazioni di gioventù con il padre.

INDIRIZZO Frazione Vaiano, 3 - 01024 Castiglione in Teverina (VT)
TELEFONO 333 28079585
MAIL doganierimiyazaki@gmail.com
WEB www.doganierimiyazaki.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 1,3 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Maurizio Doganieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Doganieri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Doganieri
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ AIRI 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo vivido e solare. Bouquet intenso su ricordi di fiori e frutta a polpa bianca che precedono piacevoli accenti di agrume, macchia mediterranea, timo e menta. Una tonica freschezza domina il corpo di buona struttura, che chiude sulla bella scia sapida con riverberi aromatici e balsamici. Baccalà fritto con crema di ceci.

++++ FIXUS 2020

Bianco Igp - Viognier 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ POGGIO EREMO 2017

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 30%, Sangiovese 30%, Syrah 30%, Cesanese 10% | Alc.13,5% | €14
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ U 2019

Rosato Igp - Syrah 80%, Cesanese 20% | Alc.13%
€14 | Bt.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ DAIDAI 2019

Bianco Igp - Viognier 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FAMIGLIA COTARELLA

Con la conduzione ormai saldamente posta nelle mani di Marta, Dominga ed Enrica, aumenta ogni anno la tipologia di vini della gamma aziendale e si consolida la centralità dell'azienda nel territorio dell'Alta Tuscia. Quest'anno il Soente affianca il Montiano nel vertice qualitativo grazie a una ricchissima polifonia olfattiva e a una fase gustativa di grande maturità che vede tutte le componenti ben integrate tra loro. Accanto all'interessante prova del Sodale, si conferma la qualità del Sorè insieme a quelle degli spumanti, tutti impeccabilmente riusciti e di grande amabilità.

INDIRIZZO Località San Pietro 05020 Montecchio (TR)
TELEFONO 0744 9556
MAIL info@famigliacotarella.it
WEB www.famigliacotarella.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 370 **BOTTIGLIE** 2.800.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Dominga, Marta ed Enrica Cotarella
CONDUZIONE ENOLOGICA Pier Paolo Chiasso, Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Cotarella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (91,5) MONTIANO 2018

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.14,5% | €47
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino dai toni lucenti. Il naso di notevole ampiezza si apre su stille di prugna e ribes nero, legate a richiami di tostatura, eucalipto, china, spezie dolci e sottobosco. Il palato offre una composta trama tannica e una buona spalla acida. Lunga la chiosa speziata. Ossobuco stufato.

++++ (91) SOENTE 2020

Bianco Igp - Viognier 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
Giallo paglierino intenso e luminoso. L'olfatto colpisce per l'ottima fusione tra note di nocciola, mandorla, fiori di campo, mugghetto, buccia di limone e frutta tropicale. Il sorso, pieno e appagante, è animato da una sapidità elegante e sostenuto da adeguata freschezza. Durevole persistenza su scia minerale e ammandorlata. Gnocchi alle erbe aromatiche e pecorino.

+++ SODALE 2019

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ SORÈ 2020

Rosato Igp - Merlot 92%, Aleatico 8%
Alc.12,5% | €18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO BEST BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Trebbiano 60%, Malvasia 25%, Rossetto 15% | Alc.12% | €8 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO POGGIO DEI GELSI 2020

Bianco Doc - Rossetto 40%, Malvasia bianca 30%, Trebbiano 30% | Alc.12,5% | €8 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MONTIANO
2015 | 2016 | 2017

++++ FERENTANO 2014

FEDERICI

L'azienda si trova ai margini dell'areale dei Castelli Romani nella cittadina di Zagarolo. Una terra ricca di storia e fortemente vocata alla produzione del vino e del tartufo, che nell'immediato dopoguerra hanno contribuito a risollevare l'economia delle campagne della zona. Oggi l'impegno dell'azienda Federici continua nel rispetto della tradizione e con un occhio sempre attento all'innovazione, anche grazie alla supervisione di Franco Bernabei. La regolarità dell'annata 2020 offre espressioni di grande rilievo. In evidenza il Roma Doc Malvasia Puntinata.

INDIRIZZO Via Santa Apollinaria
Vecchia, 30 - 00039 Zagarolo (RM)
TELEFONO 06 95461022
MAIL info@vinifederici.com
WEB www.vinifederici.com
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 57 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Federici
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Bernabei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FONTANA CANDIDA

Lo spettacolo che si presenta al visitatore di quest'azienda è qualcosa di unico nel panorama dei Castelli Romani. Una tenuta che nasce tra alberi secolari, affacciata sui vigneti curati come un giardino all'italiana. Gli effetti di un'annata regolare portano a vini di grande espressività nell'identità dei vitigni e del territorio, dove la percezione minerale del vulcano laziale è ancora nascosta dalla gioventù del frutto. Negli anni, siamo certi, non stenterà a emergere e a donare ai vini di Fontana Candida longevità. Eccellente l'interpretazione moderna del Frascati Luna Mater.

INDIRIZZO Via Fontana Candida, 11
00078 Monte Porzio Catone (RM)
TELEFONO 06 9401881
MAIL fontanacandida@giv.it
WEB www.fontanacandida.it
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 210 **BOTTIGLIE** 720.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA Mauro Merz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Savo Sardaro
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ROMA MALVASIA PUNTINATA 2020

Bianco Doc - Malvasia puntinata 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Scintillante giallo paglierino. Glicine e mandarino imprime intensità all'olfatto, che esalta le tracce varietali del vitigno. Mandorla, mango, litchi e cenni di menta completano il profilo aromatico. Dinamica la gustativa, sostenuta da un'esuberante freschezza. Agrumato l'epilogo. Fregola al burro con colatura di alici e calamari.

🍷 LE COSTE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ZAGAROLO LE PUCHE 2020

Bianco Doc - Malvasia puntinata 70%, Bellone 25%, Trebbiano 5%
Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CESANESE DEL PIGLIO SAPIENS 2019

Rosso Docg - Cesanese 100% | Alc.14% | €15
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BELLONE 2020

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 N.B. NERO BUONO 2019

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 (92) FRASCATI SUPERIORE
LUNA MATER RISERVA 2020

Bianco Docg - Malvasia bianca di Candia 60%, Malvasia puntinata 30%, Bombino bianco 10% | Alc.14,5% | €16 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio
Vivido oro verde. Seducente il corteo odoroso di pera, glicine, fiori di pesco, rosa gialla, frutta esotica ed erbe aromatiche. Un tappeto minerale si lega con raffinatezza. Vibrante la spalla acida che si fonde alla morbidezza, donando un sorso succoso con lunga scia sapida. Vitello tonnato.

🍷 FRASCATI SUPERIORE VIGNETO
SANTA TERESA 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 80%, Greco 10%, Malvasia di Candia aromatica 10% | Alc.13,5% | €9 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 KRON 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FRASCATI
SUPERIORE LUNA
MATER RISERVA 2019

FORMICONI

Pochi ettari vitati e tanta passione, quella che dedica la famiglia Formiconi per valorizzare il vitigno autoctono principe di questo territorio, il cesanese di Affile. Qui, a 650 metri sul livello del mare tra terreni argillosi, forti pendenze e notevoli escursioni termiche, nascono vini dal forte legame territoriale e di estrema espressività. Il Capozzano Riserva 2019, vino di punta dell'azienda, anche quest'anno conferma l'alta qualità conquistando le quattro Viti. Il Cisinianum 2020 e il bianco Enea 2020 soffrono l'annata sfavorevole in prossimità della vendemmia.

INDIRIZZO Località Farinella
00021 Affile (RM)
TELEFONO 340 2731163
MAIL info@cantinaformiconi.com
WEB www.cantinaformiconi.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 14.500

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Michael Formiconi
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Dellizzotti, Paolo Tiefenthaler
CONDUZIONE AGRONOMICA
Raniero Ovidi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GAFFINO

Nel vocato territorio di Albano, a pochi chilometri dalla Capitale, i 28 ettari vitati dell'azienda regalano generosi grappoli. L'accurata gestione familiare, arrivata ormai alla terza generazione, e la consapevolezza di un territorio unico nel suo genere, con suoli vulcanici volti alla giusta esposizione e accarezzati dalla brezza tirrenica, hanno portato la cantina a elevare notevolmente la qualità dei vini e a investire in modo sempre maggiore in una viticoltura sostenibile. Il connubio territorio e vitigno è perfettamente espresso nel calice.

INDIRIZZO Via Ardeatina, km
24+650 - 00040 Ardea (RM)
TELEFONO 351 8071759
06 87606038
MAIL info@cantinagaffino.it
WEB www.cantinagaffino.it
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gabriele Gaffino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Bartolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Bartolini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) CESANESE DI AFFILE CAPOZZANO RISERVA 2019

Rosso Dop - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14% | €19
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi

Rubino luminoso. Magistrale il preludio di ciliegie sotto spirito e confettura di prugna. Si alternano spezie, cioccolato amaro, humus e rimandi balsamici. Possente ma disinvolta l'impressione gustativa, con buona freschezza e trama tannica fitta e ben presente ad accompagnare la lunga chiosa speziata. Agnello alla scottadito.

🍷 ENEA 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €7
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 CESANESE DI AFFILE CISINIANUM 2020

Rosso Dop - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14% | €10 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 OPIMIAM 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Impenetrabile rosso rubino. Netti profumi di frutta rossa matura, ciliegie e prugna si legano a rosa, peonia, vaniglia, noce moscata e pepe. A impreziosire ricordi di tabacco, cuoio e inchiostro. Sorso caldo e morbido con tannino deciso ma piacevole. Chiude sulle memorie olfattive. Roast beef con riduzione di visciole.

🍷 FOIETTA 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMA ROSSO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 35%,

Petit verdot 15% | Alc.14% | €15 | Bt.6.700 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TUBBO 2020

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 SOSPIRO 2020

Bianco Igt - Malvasia 50%, Trebbiano verde 50%

Alc.13% | €10 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CARDINALE 2020

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CESANESE
DI AFFILE CAPOZZANO
RISERVA 2016 | 2017 | 2018

ALBERTO GIACOBBE

È con grande piacere che assistiamo a come Alberto Giacobbe, forte di una visione colta e consapevole del vino e del ruolo del vignaio nei confronti del territorio, presenti ogni anno una gamma di vini sempre più improntata a esprimere una grande personalità, in un quadro complessivo di grande pulizia olfattiva e maestria gustativa. Quest'anno, alla consueta eccellenza del Lepanto 2018, si affianca la qualità del Giacobbe 2020, capace di coniugare una ricca fragranza fruttata giovanile e una lunga persistenza fresca e sapida. Piacevoli e affidabili i bianchi ottenuti da passerina.

INDIRIZZO Colle San Giovenale
03018 Patiano (FR)

TELEFONO 0775 579198

MAIL info@vinigiacobbe.it

WEB www.vinigiacobbe.it

ANNO FONDAZIONE 2009

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Alberto Giacobbe

CONDUZIONE ENOLOGICA Letizia Rocchi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DONATO GIANGIROLAMI

Donato e le figlie hanno da poco ampliato la superficie vitata di proprietà di altri due ettari e impiantato due nuovi vitigni: il bel-lone e il cesanese. Con il primo sognano di realizzare un vino macerato sulle bucce come faceva nonno Dante, con il secondo lanciano la sfida a un'area non particolarmente vocata per tradizione al cesanese e situata a Borgo Montello/Le Ferriere. Dopo il successo dell'ancestrale Nynphe 2017 che ottiene le quattro Viti, l'azienda ci ha annunciato l'interessante novità di un nuovo spumante rosé da uve syrah che attualmente sta riposando sulle fecce fini.

INDIRIZZO Via del Cavaliere,

1414 - Località Borgo Montello

04100 Latina (LT)

TELEFONO 0773 458626

MAIL info@donatogiangirolami.it

WEB www.donatogiangirolami.it

ANNO FONDAZIONE 1956

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Donato Giangirolami

CONDUZIONE ENOLOGICA Emiliano Rossi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Donato Giangirolami

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE LEPANTO RISERVA 2018

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Manto granato di buona fittezza e luce. Peonia, rosa canina, ribes nero, pepe, tracce resinose di ginepro, bergamotto e tamarindo definiscono un profilo olfattivo di estrema eleganza. Equilibrato e avvolgente il palato, con tannino levigato che accompagna nel lungo finale di spezie e frutta rossa. Anticuchos con couscous.

🍷 CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE GIACOBBE 2020

Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100%
Alc.14% | €15 | Bt.12.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PASSERINA MADDALENA 2019

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.13% | €16 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PASSERINA DUCHESSA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.13,5%
€12 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 CESANESE
DEL PIGLIO SUPERIORE
LEPANTO RISERVA
2014 | 2015 | 2017

🍷 (91,5) NYPHÉ 2017

Bianco Igp Metodo Classico - Grechetto 100% | Alc.12,5%
€24 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 32 mesi sui lieviti

Sfavillante paglierino, impreziosito da un interminabile e fine perlage. Debutto intenso con pesca bianca e frutti esotici a cui s'intrecciano delicati cenni di pasticceria. Sorso fine e cremoso, vivacizzato da una scia fresco-sapida con coerenti echi olfattivi. Sorprende la chiosa dai toni minerali. Catalana di astice con cipolle rosse di Tropea.

🍷 GRECHETTO PROPIZIO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROSÌ 2020

Rosato Igp - Syrah 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MALVASIA PUNTINATA CARDITO 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €9
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 REGIUS 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Sauvignon 25%, Viognier 25%
Alc.13% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 SYRAH PRODIGO 2018

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.14% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

La cantina, sita in provincia di Latina, continua nel processo di valorizzazione del bellone, storico vitigno laziale a cui, dalla vendemmia 2005, viene riservata una produzione in purezza. L'annata 2020 sembra destinata a esaltare le peculiari doti di longevità del vitigno. Di indubbia personalità il Coboldo 2019 da uve merlot, vitigno che lega la sua presenza nel territorio dell'Agro Pontino all'arrivo di famiglie di coloni venete e friulane che, nella prima metà del '900, hanno dato un contributo fondamentale alla rinascita della viticoltura nell'area.

INDIRIZZO Strada Foglino,
1126 - 04100 Latina (LT)
TELEFONO 0773 643144
MAIL info@ipampini.it
WEB www.ipampini.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 22.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carmen Iemma
ed Enzo Oliveto
CONDUZIONE ENOLOGICA Enzo
Oliviero, Pierpaolo Pirone
CONDUZIONE AGRONOMICA Enzo Oliviero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MERLOT COBOLDO 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €11 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rosso rubino compatto. Il naso si annuncia con slanci di mora matura, ribes e chiodi di garofano a cui si affiancano note balsamiche e minerali di grafite. Caldo e morbido, di fine ordito tannico, mostra adeguata acidità e delicata sapidità. Il sorso chiude su nitidi richiami fruttati. Polenta pasticcata.

🍷 BELLONE NON FILTRATO 2020

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BELLONE 2020

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MALVASIA PUNTINATA LEGIONARIUS 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 100% | Alc.12%
€11 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

L'Avventura, produttori di felicità! È questo lo slogan con il quale Stefano e Gabriella si affacciano al mondo della viticoltura. Dediti alla coltivazione di uve autoctone, in particolare il cesanese d'Affile, a fine anno proporranno due nuovi prodotti da uve passerina che suscitano curiosità. La prima, una versione secca ottenuta da uve totalmente appassite su graticci. La seconda, uno spumante metodo classico che sosta sui lieviti per circa venti mesi. Nonostante un'annata 2019 non semplice, i cesanese Picchiatello, Amor e Arringo si confermano interessanti espressioni territoriali.

INDIRIZZO Località Civitella,
3 - 03010 Piglio (FR)
TELEFONO 0775 503051
MAIL info@agriavventura.it
WEB www.agriavventura.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Stefano Matturro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Proietti
CONDUZIONE AGRONOMICA Enrico Carli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE PICCHIATELLO 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Granato lucente. L'arancia sanguinella anticipa le delicate fragranze di rosa, lillium e erbe aromatiche. Amplia il corredo olfattivo cioccolato scuro, frutta rossa sotto spirito e macchia mediterranea. Possente il corpo, fresco e affabilmente amaricante il tannino. Durevole sui rimbalzi olfattivi. Timballo ciociaro.

🍷 CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE AMOR 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.15% | €25
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ARRINGO 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5%
€25 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 PASSERINA SAXA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROSÉ 2020

Rosato Igt - Cesanese d'Affile 100% | Alc.12,5%
€12 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LE MACCHIE

In un territorio non facile dal punto di vista vitivinicolo, l'azienda, che sorge a ridosso del monte Terminillo e che è certificata come viticoltura eroica, ha saputo sfruttarne le peculiarità, osando anche sperimentazioni dal risultato non scontato. Tra queste segnaliamo il vino Scarpe Toste Unplugged 2020, un gewürztraminer macerato "fuori dagli schemi" e il Metodo Classico Pas Dosé Strappo alla Regola 2018, presentato per la prima volta in degustazione. Tra i rossi in evidenza Il Cerqueto 2018, merlot in blend con cesenese nero.

INDIRIZZO Via Casa Nuova,
5 - Località Castelfranco
02100 Rieti (RI)
TELEFONO 338 4620702
MAIL info@cantinalemacchie.it
WEB www.cantinalemacchie.it
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 68.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Di Carlo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Mazzocchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Tenneroni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE ROSE

L'attenzione e la cura per l'ambiente e il rispetto della tradizione esaltano il carattere vulcanico e minerale della produzione aziendale. La combinazione vincente di diversi vitigni, autoctoni e non, si concretizza in vini dalla beva lineare e rinfrescante. Sorprendono il verdicchio in purezza, novità di quest'anno, dal sorso piacevolmente tagliente, e il petit manseng che si esprime nei suoi caratteri varietali più ammalianti. Di buona fattura i blend a base di malvasia puntinata. Si conferma alla soglia dell'eccellenza il Colle dei Marmi grazie a un fiano di grande fascino.

INDIRIZZO Via Ponte Tre Armi, 25
00045 Genzano di Roma (RM)
TELEFONO 06 93709671
MAIL aziendaagricolalerose@gmail.com
WEB www.aziendaagricolalerose.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cataldo Piccarreta
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca D'Attoma
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SCARPE TOSTE UNPLUGGED 2020

Bianco Igp - Gewürztraminer 100% | Alc.15% | €27
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Incantevole colore ambrato. Intenso e intrigante esordio di frutta secca, albicocca, pesca sciropata, datteri, miele e tè. Beva equilibrata e di struttura con percezione alcolica ben sostenuta da freschezza e sapidità. Gradevole e discreto il finale su richiami olfattivi. Spätzle di zucca.

IL CERQUETO 2018

Rosso Igp - Merlot 80%, Cesenese nero 20% | Alc.14,5% | €20
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

STRAPPO ALLA REGOLA 2018

Bianco Metodo Classico - Malvasia 50%, Sangiovese 50% | Alc.12,5%
€22 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

L'ULTIMO BALUARDO 2019

Rosso Igp - Cesenese nero 100% | Alc.14% | €17 | Bt.4.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RIESLING 2019

Bianco Igp - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €17
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

VIGNA IL
CERQUETO 2013 | 2015 | 2017

COLLE DEI MARMI 2019

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €23 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Oro lucente. Quadro olfattivo di forte impatto con suggestioni di frutta matura: melone cantalupo, percoca, ananas, a cui seguono appunti di mele millefiori e nocciola. Esordio gustativo di decisa sapidità e spalla acida, chiusura persistente con ricordi minerali. Insalata tiepida di moscardini e crema di broccoli.

ARTEMISIA 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €16
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LA FAIOLA 2020

Bianco Igt - Verdicchio 60%, Bombino bianco 20%, Grechetto 20%
Alc.13% | €22 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PETIT MANSENG 2019

Bianco Igp - Petit manseng 100% | Alc.13% | €12
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TRE ARMI 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 70%, Verdicchio 30%
Alc.13% | €16 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VERDICCHIO 2019

Bianco Igp - Verdicchio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi, Cemento 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TRE ARMI 2018

La grande fertilità del territorio di Marino, conferita dalle eruzioni del vulcano laziale, permette di spaziare a piacimento nella produzione vitivinicola aziendale. Quest'anno troviamo in splendida forma i vitigni internazionali del Colle del Turchetto, che si posizionano davanti ai vitigni tradizionali per il grande equilibrio e piacevolezza di beva, frutto di un'annata, la 2019, regolare con un'un'estate molto calda. Segue la stessa linea la 2020, in armonia in tutte le fasi della maturazione della pianta e del frutto.

INDIRIZZO Corso Vittoria Colonna,
170 - 00047 Marino (RM)
TELEFONO 347 6198635
MAIL dino.limiti@gmail.com
WEB www.dinolimiti.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 BOTTIGLIE 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Dino Limiti
CONDUZIONE ENOLOGICA Dino Limiti
CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Limiti
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

L'annata 2020, caratterizzata da un'ottima regolarità in tutte le fasi, sia vegetative che riproduttive, si riflette nei vitigni tradizionali con un buon equilibrio. L'escursione termica mitigatrice pomeridiana e serale conferisce aromi e offre un ottimo bilanciamento tra l'acidità e il grado alcolico. Mancano all'appello i rossi dell'azienda che, negli anni, ci hanno abituato ad apprezzare le interpretazioni internazionali di Umberto Notarnicola. Li attendiamo alla prossima edizione con un ulteriore anno di maturazione.

INDIRIZZO Via Colle Pisano,
5 - 00044 Frascati (RM)
TELEFONO 06 9424527
MAIL info@olivella.it
WEB www.olivella.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 14 BOTTIGLIE 70.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Umberto
Notarnicola e Pietro Violo
CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Violo
CONDUZIONE AGRONOMICA Pietro Violo
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

COLLE DEL TURCHETTO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Merlot 50% | Alc.14,5% | €15
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Rosso rubino vivido. Fiori e frutti rossi s'intrecciano a cenni vegetali di foglia di pomodoro e vaniglia. Semi di coriandolo ad arricchire e accompagnare all'assaggio, che si manifesta potente, in equilibrio con un prezioso supporto fresco-sapido e un tannino setoso. Perdura su richiami olfattivi. Saltimbocca alla romana.

MALVASIA DEL LAZIO 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 100% | Alc.14% | €8
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COSTA ROTONDA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.15% | €12
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FRASCATI SUPERIORE RACEMO BLOWINE 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 50%, Bellone 20%, Malvasia di Candia aromatica 20%, Grechetto 10% | Alc.12,5% | €8
Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Veste brillante, giallo paglierino. Mandorla, glicine ed erba tagliata conducono a echi di nespola, macchia mediterranea e ricordi agrumati. Gusto pieno, fresco e sapido, in giusto equilibrio con le morbidezze. Discretamente lungo su scia sapida e agrumata. Triglie al cartoccio.

BOMBINO 2020

Bianco Igt - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €6
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra



LUCA SBARDELLA

Encomiabile l'impegno di Luca e Cristiana per la piccola produzione di vini che punta interamente sulla qualità. La giovane realtà affonda le radici nei terreni di Piglio, ereditati dalla famiglia insieme alla passione per la vigna. Nel 2020 decidono di ampliare il vigneto con un nuovo impianto di cesanese, di appena tremila metri quadrati, affiancandogli un uliveto per diversificare la produzione. Dovremo attendere per assaporarne i risultati. Nel frattempo, il Cesanese del Piglio Superiore 2019, frutto di un'annata costante e senza particolari problemi, ci delizia con il suo fascino.

INDIRIZZO Contrada Colle di
Grano, 1 - 03010 Piglio (FR)

TELEFONO 335 7855397

MAIL luca@sbardella.it

WEB www.sbardella.it

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1 BOTTIGLIE 2.600

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Luca Sbardella

CONDUZIONE ENOLOGICA

Daniele Proietti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luca Sbardella

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA No



GABRIELE MAGNO

La piccola realtà a conduzione familiare prosegue il suo cammino nella produzione del "Frascati di una volta", quello della tradizione. E lo fa sin dal momento della raccolta delle uve, che generalmente avviene nella seconda decade di ottobre, per conferire al vino le tipiche caratteristiche. L'impronta artigianale della produzione mira a valorizzare il territorio per ottenere - al momento della degustazione - vini che sappiano esprimere l'andamento annuale e riportare a un gusto di altri tempi. Si conferma ai vertici della produzione il Vigneto la Torretta di Valle Marciana Riserva 2019.

INDIRIZZO Valle Marciana, 24
00046 Grottaferrata (RM)

TELEFONO 335 5706931

MAIL info@gabrielemagno.it

WEB www.gabrielemagno.it

ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 13.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Gabriele Magno

e Luigi Fragiotta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Costantini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Costantini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PIGLIO SUPERIORE 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.13,5%

€18 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Drappeggio fitto di colore rubino. Riconoscimenti di prugna, visciole in confettura, poi cacao e tabacco biondo che s'intrecciano a refoli balsamici e mentolati. L'assaggio è saporito, fresco e dinamico con piacevoli tannini che accompagnano la chiusura su rimandi olfattivi e discreta sapidità. Lepre alla romana.

FRASCATI SUPERIORE VIGNETO LA TORRETTA DI VALLE MARCIANA RISERVA 2019

Bianco Docg - Malvasia puntinata 75%, Trebbiano 25% | Alc.14% | €22
Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Sfoggia un giallo paglierino lucente. Immediato l'intreccio di frutta esotica, albicocca, nespola e arancia, con salvia e rosmarino, nuance balsamiche di menta e minerali. Sorso caldo ed equilibrato da freschezza e gustosa salinità. Epilogo lungo e gradevole con rintocchi balsamici. Maltagliati con fave fresche e bottarga.

CESANESE 2019

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.2.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FRASCATI SUPERIORE 2019

Bianco Docg - Malvasia puntinata 75%, Trebbiano 25%

Alc.13% | €13 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MASSERIA BARONE

Azienda che da sempre lega il proprio nome ai vitigni internazionali dell'Atina Doc. Il dinamismo della nuova generazione porta a incrementare l'impianto degli ettari vitati. Ai circa due iniziali se ne aggiungono altri tre che consentiranno nei prossimi anni di diversificare il prodotto. Attenzione e curiosità desta l'impianto, di circa un ettaro, di pinot nero, posizionato nella parte più alta della proprietà, a circa 500 metri sul livello del mare. Assumono un caratteristico timbro, conferito dalle due annate costanti ed equilibrate, l'Atina Cabernet Ricucc' 2018 e il Merlot Telina 2019.

INDIRIZZO Via Broile, 267

03042 Atina (FR)

TELEFONO 389 9828755

MAIL info@masseriabarone.com

WEB www.masseriabarone.com

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 8.500

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Enrico Rossi

CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto

Mazzer, Pierpaolo Pirone

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Costantini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MERUMALIA

Il cambio generazionale, la conferma dei successi e la promettente vendemmia hanno reso il 2020 un anno pieno di emozioni per l'azienda. La continuità della tradizione in vigna ha portato a un impegno sempre più mirato alla produzione biologica e alla ricerca di rese mano a mano più contenute, mediante l'utilizzo di potature finalizzate anche ad avere piante più longeve. Il biologico caratterizza anche le nuove etichette, che riproducono, ognuna, uno dei fiori spontanei che nascono nelle vigne. Interessanti anche i vini in purezza da vitigni tipici della zona di Frascati.

INDIRIZZO Vicolo Prataporci,

8 - 00044 Frascati (RM)

TELEFONO 340 2998994

MAIL info@merumalia.it

WEB www.merumalia.it

ANNO FONDAZIONE 2013

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8,7 **BOTTIGLIE** 22.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Fusco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Costantini

CONDUZIONE AGRONOMICA Lorenzo

Costantini, Mario Satolli

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ATINA CABERNET RICUCC' 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15% | Alc.14%

€17 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Scigno rosso cremisi dal naso complesso di piccoli frutti rossi croccanti, ciliegie e lamponi, sentori floreali di viola, scie speziate di ginepro, chiodi di garofano e noce moscata. Vibrante, con tannini composti e spalla acida che bilanciano le morbidezze, donando alla beva piacere e persistenza. Tagliere di formaggi di pecora e caprini di Picinisco.

MERLOT TELINA 2019

Rosso Igt - Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15% | Alc.15,5%

€14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FRASCATI SUPERIORE PRIMO RISERVA 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, Greco 20%, Bombino bianco

10% | Alc.14,5% | €20 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Filigrana dorata orna il paglierino. Affascinanti sensazioni di pesca, ananas, agrumi dolci e fiori bianchi si alternano a menta e timo. Abbrivio gustativo fine e vigoroso, la freschezza in equilibrio con l'alcol lascia il passo, sul finale interminabile, a una spinta sapida con coerenti ritorni olfattivi. Tartare di tonno.

FRASCATI SUPERIORE PRIMO 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 70%, Greco 20%, Bombino bianco

10% | Alc.14% | €18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GIOVA 2020

Bianco Igp - Greco 100% | Alc.14% | €15

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMA ROSSO VETUS 2020

Rosso Doc - Montepulciano 65%, Syrah 35% | Alc.14% | €18

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

OTTONESE 2020

Bianco Igp - Bombino bianco 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

FRASCATI
SUPERIORE PRIMO
RISERVA 2018 | 2019

FRASCATI
SUPERIORE PRIMO 2013

MIGRANTE

Lorenzo incontra la viticoltura venti anni fa, quando decide di cambiare vita per dedicarsi ai tre ettari di vigna ereditati dal suocero. Approfondisce la sua conoscenza, si affida e fa tesoro anche dell'esperienza contadina per il lavoro tra i filari. Gestisce il tempo, che in cantina trascorre lento, per smussare il carattere rustico del cesanese, ottenendo un ottimo risultato. I suoi vini sono espressione di grande eleganza, personalità e territorialità. Tra i Cesanese di Olevano presentati il Sigillum fa scoccare la freccia di Cupido.

INDIRIZZO Contrada Formale
00035 Olevano Romano (RM)
TELEFONO 06 9563583
MAIL info@migrante.it
WEB www.migrante.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lorenzo Migrante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Pezza
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

MONTI CECUBI

In un territorio di antichissime tradizioni, le masserie, come succedeva in passato, accanto agli oliveti hanno anche i vigneti per soddisfare il proprio fabbisogno. In un contesto che profuma di storia, la famiglia Schettino continua con dedizione il lavoro di recupero dei riscoperti vitigni autoctoni che la caratterizzano nel panorama enologico laziale. La scelta di utilizzare botti non di primo passaggio ci consegna apprezzabili risultati su gran parte della produzione. Su tutti il Caecubum Rosso 2018, da abbuoto e serpe, sintesi di innovazione e qualità che si aggiudica le quattro Viti.

INDIRIZZO SP Itri-Sperlonga,
km 4,800 - Contrada
Porcignano - 04020 Itri (LT)
TELEFONO 328 5550198
MAIL monticecubi@gmail.com
WEB www.monticecubi.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 BOTTIGLIE 80.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Schettino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Chiara Fabietti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Chiara Fabietti
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91,5) CESANESE DI OLEVANO ROMANO CONSILIUM 2017

Rosso Doc - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Granato con bagliori aranciati. Austero il quadro olfattivo di macchia mediterranea, prugna secca, alloro, cioccolato scuro che si legano in armonia a china, spezie dolci, cuoio e ceralacca. Morbido l'assaggio, in ideale equilibrio con la freschezza e i tannini ben levigati. Lungo il finale. Costolette d'agnello marinate.

++++ → CESANESE DI OLEVANO ROMANO SIGILLUM 2012

Rosso Doc - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.4.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ CESANESE DI OLEVANO ROMANO TERRE OLIBANI 2017

Rosso Doc - Cesanese 100% | Alc.13% | €10
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ EQUO 2020

Rosato - Cesanese 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (92) CAECUBUM ROSSO 2018

Rosso Igt - Abbuoto 70%, Serpe 30% | Alc.14% | €25
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Irradia luce questo bel rosso rubino, e regala effluvi di amarena sotto spirito, rabarbaro, macchia mediterranea e fini richiami di cuoio appena conciato. Il sorso, deciso e appagante, è sostenuto da tannini di splendida fattura. Sorprendente la lunga persistenza sapida. Guancia di maiale stracotta al vino rosso.

++++ DRACONTION 2018

Bianco Igt Passito - Falanghina 50%, Fiano 50% | Alc.15%
€30 (0,5l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MAMURRA 2020

Rosato Igt - Abbuoto 100% | Alc.13% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ ABBUOTO FILARI SAN RAFFAELE 2019

Rosso Igt - Abbuoto 100% | Alc.13% | €20 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ TERRAE D'ITRI 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Abbuoto 40%, Serpe 10% | Alc.13%
€20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ ODYS 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €7 (0,5l)
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

SERGIO MOTTURA

Sergio Mottura è riuscito, nel tempo, a portare a compimento un progetto ambizioso di produzione di vini di qualità mediante la valorizzazione dei vitigni del territorio e oggi è, unanimemente e per merito, riconosciuto come il signore del grechetto. Il figlio Giuseppe, che da qualche anno lo affianca, ha rilanciato i piani aziendali nel segno della sostenibilità ambientale. Il Latour a Civitella 2019, ricco e ancora in evoluzione, torna a essere il protagonista aziendale, seguito a un soffio dal sempre migliore Poggio della Costa e dal Muffo.

INDIRIZZO Località Poggio della Costa, 1 - 01020 Civitella d'Agliano (VT)
TELEFONO 0761 914533
MAIL vini@motturasergio.it
WEB www.motturasergio.it
ANNO FONDAZIONE 1933
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 37 **BOTTIGLIE** 93.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Sergio Mottura
CONDUZIONE ENOLOGICA Giandomenico Negro
CONDUZIONE AGRONOMICA Beatrice Scorsino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MUSCARI TOMAJOLI

L'azienda sita nel Viterbese, grazie al contributo di Marco, figlio del fondatore Sergio, in pochi anni è diventata una fulgida stella regionale e quest'anno allarga l'assortimento aziendale presentando l'Aita, un montepulciano in purezza dalla struttura poderosa. Come di consueto, il Nethun è il vino che emerge su tutti, in una delle sue migliori versioni di sempre che lo fa assurgere come uno dei vermentino di riferimento nel panorama regionale. Ottima l'interpretazione del Velca, che ha nella sapidità l'elemento caratterizzante e del Pantaleone, ottimo per intensità fruttata ed equilibrio.

INDIRIZZO Località Bandita del Casal Nuovo - 01016 Tarquinia (VT)
TELEFONO 328 8990631
MAIL vinimuscari.tomajoli@gmail.com
WEB www.muscari.tomajoli.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 9.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Muscari Tomajoli
CONDUZIONE ENOLOGICA Gabriele Gadenz
CONDUZIONE AGRONOMICA Gabriele Gadenz
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) LATOUR A CIVITELLA 2019

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14% | €26 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 9 mesi

Paglierino brillante dai lampi dorati. Ouverture di fiori bianchi accompagnati da lievi stille speziate, ben integrate in un sottofondo minerale e di frutta gialla. Ingresso di carattere per un vino di grande equilibrio in cui la sapidità, briosa e diffusa, permea una notevole durevolezza. Risotto alle vongole veraci e asparagi.

🍷 POGGIO DELLA COSTA 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14% | €17 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MUFFO 2016

Bianco Igt Dolce - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €33 (0,375l) | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 NENFRO 2015

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 ORVIETO TRAGUGNANO 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 50% | Alc.13,5% | €16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 ORVIETO 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 50% | Alc.14% | €14 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NETHUN 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13% | €30
Bt.5.346 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Screziature dorate illuminano un fitto paglierino. Sensazioni di erbe aromatiche e menta, sottofondo minerale di ostrica e pietra focaia. Rosa bianca e fiori d'arancio, agrumi in chiusura. Sorso morbido, bilanciato da una decisa sapidità che ne rende esteso il ricordo aromatico. Linguine scampi e rosmarino.

🍷 PANTALEONE 2019

Rosso Igp - Petit verdot 100% | Alc.13,5% | €32
Bt.2.364 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AITA 2019

Rosso Igp - Montepulciano 100% | Alc.15% | €70
Bt.525 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VELCA 2020

Rosato Igp - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.1.445 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ÔMINA ROMANA

La cura maniacale in vigna e in cantina, un territorio altamente vocato, quello di Velletri, hanno portato in pochi anni l'azienda della famiglia Borner a diventare di fatto un punto di riferimento per la viticoltura nel Lazio. Sempre attenta al raggiungimento della qualità, i vini presentati sono espressione di finissima eleganza, ne è la conferma lo Chardonnay Ars Magna 2019, che anche quest'anno conquista meritatamente le quattro Viti. Segnaliamo anche l'eccellente performance del Merlot Ars Magna 2018 che sfiora di poco il podio.

INDIRIZZO Via Fontana Parata,
75 - 00049 Velletri (RM)
TELEFONO 06 96430193
MAIL info@ominaromana.com
WEB www.ominaromana.com
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 61 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Börner
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone Sarnà, Claudio Gori
CONDUZIONE AGRONOMICA Paula Edith Pacheco
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ANTONELLA PACCHIAROTTI

Carattere distintivo di questa piccola azienda del Viterbese è la declinazione dell'aleatico in ogni possibile espressione, non solo passato come tradizione vorrebbe. I sei vini in produzione sono tutti a base unicamente dell'antico vitigno che da secoli viene coltivato con orgoglio su queste colline vulcaniche, rinfrescate dalle brezze del vicino lago di Bolsena. L'impronta femminile di Antonella Pacchiarotti fa il resto grazie alla sensibilità, alla profonda conoscenza della materia e alla sperimentazione alla quale non rinuncia mai, che ci consentono di godere del piacevole Cavarosso 2019.

INDIRIZZO Via Roma, 14 - 01025
Grotte di Castro (VT)
TELEFONO 339 2216719
MAIL vinipacchiarotti@gmail.com
WEB www.vinipacchiarotti.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 7.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Antonella Pacchiarotti
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele Di Mambro
CONDUZIONE AGRONOMICA Daniele Di Mambro
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 (93) CHARDONNAY ARS MAGNA 2019

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €63 | Bt.6.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 11 mesi

Dorato, con bagliori oro verde. Un ventaglio odoroso di frutti esotici, mango e papaya, poi pesca gialla matura, tracce mediterranee ed erbe aromatiche. A corredo orme iodate. Corpo voluminoso in ottimo equilibrio tra morbidezze e durezza, che accompagnano il lento congedo. Risotto alla pescatora.

🍷 MERLOT ARS MAGNA 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €96 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VIOGNIER ARS MAGNA 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €63 | Bt.3.800
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 HERMES DIACTOROS II 2020

Bianco Igp - Viognier 60%, Bellone 19%, Incrocio Manzoni 2-3 12%, Petit manseng 9% | Alc.13,5% | €19
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 DIANA NEMORENSIS I 2018

Rosso Igp - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20% | Alc.13,5% | €25 | Bt.33.300
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CAVAROSSO 2019

Rosso Igt - Aleatico 100% | Alc.14% | €24
Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Rosso rubino, illuminato da barlumi purpurei. Fragranti profumi di iris, marasca e more. Bocca gustosa e morbida, tannino delicato e grande freschezza che tiene a bada il temperamento alcolico. Di discreta persistenza il finale fruttato. Coda alla vaccinara.

🍷 RAMATICO 2019

Rosato Igt - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €23
Bt.1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PIAN DI STELLE 2019

Rosato Igt - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €23
Bt.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 MATÈE 2019

Bianco Igt - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €23
Bt.2.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CHARDONNAY ARS MAGNA 2015 | 2018

🍷 CABERNET FRANC ARS MAGNA 2013

PIERO RICCARDI LORELLA REALE

L'azienda nasce dal desiderio di Piero e Lorella di coltivare e salvaguardare le terre dei loro antenati e per farlo, oltre dieci anni fa, hanno deciso di applicare il metodo biodinamico e utilizzare, per l'affinamento, botti di legno di castagno. Il risultato si percepisce tutto nel calice per l'eccellente espressione qualitativa che richiama il territorio. L'annata 2019, di ottimo livello e grande equilibrio, si riflette perfettamente nei rossi degustati. La 2020 promette altrettanto bene, ne è la prova la malvasia puntinata in anfora.

INDIRIZZO Via Vitellia, 56 - Località Maniella - 00030 Bellegra (RM)

TELEFONO 347 9245226

MAIL info@cantinericcardireale.it

WEB www.cantinericcardireale.it

ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 5 BOTTIGLIE 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Piero Riccardi

e Loredana Reale

CONDUZIONE ENOLOGICA Piero Riccardi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ruggero Mazzilli

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PIETRA PINTA

Azienda che pone massima attenzione non solo alla qualità dei tanti vini prodotti, ma anche alla sostenibilità agricola e alla salvaguardia delle risorse idriche. Di ottimo equilibrio il Costa Vecchia Bianco, blend che cambia ogni anno alla ricerca della migliore complementarità dei diversi vitigni e che quest'anno include la malvasia puntinata, capace di donargli slancio e freschezza. Ottime potenzialità di lunga maturazione per le etichette di nero buono, con tannini ancora scapitanti e grande mineralità, naturale dotazione dei terreni vulcanici su cui giacciono le vigne.

INDIRIZZO Via Le Pastine,

5 - 04010 Cori (LT)

TELEFONO 06 9678001 - 06 9677151

MAIL info@pietrapinta.com

WEB www.pietrapinta.com

ANNO FONDAZIONE 1899

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Famiglia Ferretti

CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo

Costantini, Cristiano Ponzo

CONDUZIONE AGRONOMICA Lorenzo

Costantini, Cristiano Ponzo

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ CESANESE DI OLEVANO ROMANO NECCIO 2019

Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.500 | Ferm. Legno
Ammaliante rosso cremisi. Bouquet di amarene, frutti di bosco, mirto, alloro, ginepro, cannella e liquirizia. Arricchiscono la chiusura cacao e incenso. L'assaggio, dinamico e appagante, è in equilibrio tra la piacevole spalla acida e il tannino presente, ma garbato. Lungo il ritorno olfattivo. Capretto al forno.

++++ CESANESE DI OLEVANO ROMANO COLLEPAZZO 2019

Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100%

Alc.13,5% | €16 | Bt.15.000 | Ferm. Legno

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ EMOTIQ 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 85%, Bellone 5%, Moscato bianco 5%, Ottonese 5% | Alc.12,5% | €18 | Bt.3.500 | Ferm. Legno

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ COSTA VECCHIA BIANCO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 65%, Chardonnay 20%, Malvasia 15%

Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Veste color oro. I profumi offrono suggestioni di fiori di campo e frutta polposa. Seguono salvia, erba limoncella, rosmarino e una folata di salsedine. L'ingresso è fresco e saporito, il corpo pieno e ben bilanciato. Il lungo epilogo è impreziosito dai guizzi agrumati. Rombo al forno con patate.

+++ NERO BUONO 2019

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ SHIRAZ 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ COLLE AMATO 2019

Rosso Igt - Nero buono 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ COSTA VECCHIA ROSSO 2019

Rosso Igt - Nero buono 85%, Syrah 15% | Alc.13% | €9 | Bt.3.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VIOGNIER 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €9

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

●○○○

PILEUM

L'azienda vinifica magistralmente grappoli provenienti da diversi vigneti, spesso da piccole particelle, sulle quali si sta completando la conversione al biologico. Il Bolla di Urbano Riserva, ottenuto da una selezione di uve provenienti dalle vigne più vecchie, si colloca intenso e di classe ai vertici della degustazione di quest'anno. Annunciato la scorsa edizione, vede la luce per la prima volta il Cesanese del Piglio Superiore I Cloni, consegnato dall'annata 2019, e che ha segnato l'inizio delle fermentazioni spontanee in cantina.

INDIRIZZO Via del Casalotto
03010 Piglio (FR)
TELEFONO 366 3129910
MAIL info@pileum.it
WEB www.pileum.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 65.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Pileum
CONDUZIONE ENOLOGICA Gabriele Graia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gabriele Graia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

POGGIO ALLA META

Mariano Nicòtina rappresenta una figura di riferimento nell'enologia del Lazio. Con i suoi studi ha impostato un piano pluriennale di sperimentazioni che ha permesso di comprendere le potenzialità dei vitigni autoctoni e internazionali in rapporto alle caratteristiche del sottosuolo e delle esposizioni. La Passerina Pilù Orange conferma il suo percorso di crescita qualitativa e offre una versione mirabile per complessità olfattiva e struttura gustativa. Tutti piacevoli e ben equilibrati i vini ottenuti da uve locali e sempre di grande struttura i rossi ricavati da quelle alloctone.

INDIRIZZO Via Valloni - Località I
Valloni - 03034 Casalvieri (FR)
TELEFONO 335 6861317
MAIL poggioallameta@gmail.com
WEB www.poggioallameta.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica e
biodinamica certificate

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Nicòtina
CONDUZIONE ENOLOGICA Mariano
Nicòtina, Andrea Nicòtina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mariano Nicòtina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIÙ CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE BOLLA DI URBANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.15%
€25 Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino intenso, luminoso. Riconoscimenti di frutta scura in confettura si fondono con spezie e fiori essiccati, poi delicate essenze di timo e una garbata tostatura. Gusto caldo, avvolgente e finemente tannico, è supportato da un'energica freschezza e si allunga in un finale di sapida territorialità. Stracotto di manzo al pepe nero.

PIÙ CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE MASSITIUM 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5% | €14
Bt.14.066 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PIÙ CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE I CLONI 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14%
€19 Bt.2.132 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PIÙ PILÙ ORANGE WINE DEMETER 2018

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un oro antico, luminoso, nella fase visiva anticipa decise sensazioni di mandarino, foglia di tè, arancia candita, bergamotto, datteri, marzapane e frutta secca. Il sorso è di grande personalità: strutturato e sostenuto da buona freschezza. Allungo sapido con nuance di frutta candita. Tagliatelle in bianco con salsiccia e funghi porcini.

PIÙ ATINA CABERNET IL GIOVANE 2019

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 10%, Merlot 10%, Syrah 5% | Alc.13% | €15 | Bt.12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIÙ LOT 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIÙ MATURANO 2020

Bianco Igp - Maturano 100% | Alc.14% | €14
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PIÙ PASSERINA PILÙ 2020

Bianco Igp - Passerina 100% | Alc.13% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIÙ ATINA CABERNET IL VECCHIO RISERVA 2018

Rosso Dop - Cabernet sauvignon 75%, Cabernet franc 10%, Merlot 10%, Syrah 5% | Alc.14% | €24 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIÙ CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE PILAROCCHA RISERVA 2016

La pandemia non ha di certo frenato la scalata verso l'eccellenza della produzione vitivinicola della storica azienda. I vini rappresentano sempre la straordinaria espressione della ricchezza del territorio dell'antico vulcano laziale, plasmata dalle sapienti mani della famiglia Mergè. Tradizione e innovazione, abilità imprenditoriale e rispetto di identità e tipicità sono i binomi vincenti. Anche quest'anno la raffinatezza del Donnaluce entra in competizione con l'energia e l'eleganza dei due rossi di punta, il Baccarossa ma, soprattutto, il Roma Rosso Edizione Limitata.

INDIRIZZO Via Colle Pisano, 27
00078 Monte Porzio Catone (RM)
TELEFONO 06 9426980
MAIL info@poggiolevolpi.it
WEB www.poggiolevolpi.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 230 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Felice Mergè
CONDUZIONE ENOLOGICA Felice Mergè
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valerio Fiorelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Prosegue attento il lavoro di Fernando sia in vigna che in cantina. L'obiettivo da raggiungere, la qualità, si riscontra tutta nei vini presentati in quest'edizione. Piacevolezza, eleganza e struttura sono espresse nel Cesanese di Olevano Romano Tenuta il Campo 2019, che conquista il podio con l'eccellenza delle quattro Viti. Ben rappresentata la territorialità di Olevano Romano. La Malvasia Puntinata e l'Otonese 2020 sono frutto di un'annata equilibrata per quasi tutto l'anno e ci regalano piacevolezza di beva.

INDIRIZZO Via Maremmana
Superiore, km 2,8 - 00035
Olevano Romano (RM)
TELEFONO 06 9563376
MAIL info@aziendaagricolaproietti.it
WEB www.aziendaagricolaproietti.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fernando Proietti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianni Pasquale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Paolini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) ROMA ROSSO EDIZIONE LIMITATA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 50%, altre varietà 50% | Alc.14%
€35 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto compatto rosso rubino. Intriganti profumi di fiori rossi macerati e frutta scura in confettura, intarsiati da indizi di liquirizia, tabacco biondo e cacao amaro. Ingresso morbido, tannino cesellato, componente alcolica dominata da una giusta acidità. Epilogo scandito da rimbalzi fruttati e speziati. Controfiletto di manzo con bietole saltate.

++++ DONNALUCE 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 60%, Greco 30%, Chardonnay 10%
Alc.13% | €15 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BACCAROSSA 2019

Rosso Igp - Nero buono 100% | Alc.14% | €20
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROMA ROSATO 2020

Rosato Doc - Montepulciano 50%, altre varietà 50%
Alc.12,5% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ ROMA MALVASIA PUNTINATA 2020

Bianco Doc - Malvasia puntinata 100%
Alc.12,5% | €13 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (91) CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE TENUTA AL CAMPO 2019

Rosso Dop - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi

Rubino dall'orlo granato. Superbo l'annuncio odoroso di petali di rosa, viola, visciola in confettura e sotto spirito. Anice stellato, cioccolato, tabacco dolce s'intervallano in chiusura. Fresco e dinamico il sorso, sostenuto da un calibrato tannino che allunga interminabile su linee di china. Salsicce con verza e patate.

++++ MALVASIA PUNTINATA TENUTA AL CAMPO 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ OTTONESE TENUTA AL CAMPO 2020

Bianco Igt - Bombino bianco 100% | Alc.13% | €10
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROESLER FRANZ

Piccola azienda del comprensorio di Frascati oggi sotto la guida di Elena Roesler Franz, discendente del famoso acquarellista di "Roma Sparita" Ettore Roesler Franz. Se in origine la produzione si concentrava su uve conferite a realtà locali, la novità arriva nel 2017 grazie all'intuizione dell'attuale titolare che dà vita a una propria etichetta, in poche bottiglie, a base dell'autoctono malvasia puntinata, straordinaria espressione dell'identità territoriale e della matrice vulcanica di appartenenza. Nel 2019 nasce una seconda piccola linea a base di bombino bianco. Una piacevole novità che non vediamo l'ora di assaggiare!

INDIRIZZO Via Prataporci,
15 - 00044 Frascati (RM)
TELEFONO 338 1987257
MAIL aziendagricola.
roeslerfranz@gmail.com
WEB www.roeslerfranz-
aziendagricola.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 4.500
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Roesler Franz
CONDUZIONE ENOLOGICA
Elena Roesler Franz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Elena Roesler Franz
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SAN GIOVENALE

In un areale vocato della Tuscia, che gode delle fresche brezze marine del mar Tirreno, con suoli di matrice argillosa, alte densità d'impianto e basse rese in vigna, l'azienda di Emanuele Pancrazi si conferma, da anni, un'eccellenza ai vertici della viticoltura laziale e nazionale. In trepida attesa di scoprire l'annunciato futuro vino bianco da uve marsanne e roussanne, in quest'edizione della guida entrambe le proposte si aggiudicano, meritatamente, il massimo riconoscimento delle quattro Viti. In particolare, l'Habemus si conferma vino di grande potenza e raffinatezza.

INDIRIZZO Località La Macchia
01010 Blera (VT)
TELEFONO 06 6877877
MAIL info@sangiovenale.it
WEB www.sangiovenale.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 9.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Emanuele Pancrazi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Casolanetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MALVASIA PUNTINATA 2019

Bianco Igt - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €11
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Lampi verdolini su luce giallo paglierino. Profumi incantevoli di fiori bianchi, scorza d'agrume, pesca bianca e frutto della passione. Seguono soffi gessosi e di macchia mediterranea. Ingresso morbido e fresco, di palpitante sapidità. Sorprendente persistenza con delicata eco ammandorlata. Risotto all'aragosta.

🍷 (93) HABEMUS 2019

Rosso Igt - Grenache 40%, Syrah 30%, Carignano 20%, Tempranillo 10% | Alc.15% | €45 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Orlo purpureo a impreziosire il fitto rubino. Ampio il naso, apre con lavanda, confettura di more e spezie dolci di noce moscata. Cenni d'incenso e smalto a chiudere. Il sorso è generoso, suadente e avvolgente, con un'inedita acidità e decisa trama tannica. Interminabile nei ricordi olfattivi. Arrosto farcito.

🍷 (92) HABEMUS ETICHETTA ROSSA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €80
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino impenetrabile. Dal seducente respiro olfattivo emergono aromi di frutta rossa sotto spirito, tostature di cacao, polvere di caffè e liquirizia. Sullo sfondo aromi vegetali e balsamici. Al palato si esprime con forza e rigore. Fresco con tannini di pregevole fattura. Saporito l'allungo. Abbuticchi.

🍷 HABEMUS
ETICHETTA ROSSA
2015 | 2016 | 2017

🍷 HABEMUS
2013 | 2014 | 2015

L'azienda si presenta come assoluta protagonista dell'ondata innovativa che sta interessando la produzione del vino del Lazio negli ultimi anni. In uno degli areali regionali più vocati, tra Olevano Romano e Albano, Sergio, Massimo e Riccardo hanno deciso di realizzare dei vini caratterizzati da un forte legame con la storia del territorio all'interno di una viticoltura il più possibile naturale. Tutti i vini degustati possiedono buona personalità ma in particolare evidenza si pone il Terre di Comarca, che spicca come esemplare di coesione gusto-olfattiva.

INDIRIZZO Viale Vittorio Veneto,
66 - Località La Torre - 00035
Olevano Romano (RM)
TELEFONO 06 9572560
MAIL info@sanvitis.it
WEB www.sanvitis.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 7 BOTTIGLIE 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Tolomei
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Proietti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Tolomei
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

L'azienda, che coltiva anche olivi, cereali e legumi, ha radici che affondano agli inizi del Novecento, quando il notaio Sensi di Montefiascone acquistò qui delle vigne affacciate sul lago di Bolsena. Oggi le bisnipoti, Claudia e Patrizia, conducono la cantina producendo tre vini con vitigni locali. Quest'anno fa la sua prima uscita in pubblico L'insolente, interessantissima interpretazione del vitigno roscetto. Le uve vengono da viti vecchie e la vinificazione è effettuata in purezza, sfidando le difficoltà dovute alla lenta maturazione dell'uva e al grappolo particolarmente serrato.

INDIRIZZO Via del Conservificio,
28 - 06132 Perugia (PG)
TELEFONO 347 1307967
MAIL info@terre-enoike.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 BOTTIGLIE 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglie
Sensi e Trappolini
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Duchini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Spano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CESANESE DI OLEVANO ROMANO TERRE DI COMARCA 2016

Rosso Doc - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.666
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 36 mesi

Rosso granato lucente. Olfatto dai toni evoluti con suggerimenti balsamici e speziati, richiami di frutta rossa sotto spirito e cuoio. Bocca agile, ottima spalla acida, il tannino lieve e levigato è ben integrato alla componente alcolica. Buona durevolezza con coerenti ritorni olfattivi. Capretto alla cacciatora.

🍷 FLAMINIO ROSSO 2020

Rosso Igt - Cesanese 60%, Cabernet sauvignon 20%,
Petit verdot 20% | Alc.14,5% | €11 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 CESANESE DI OLEVANO ROMANO 2018

Rosso Doc - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BELLONE ATHANASIOS 2020

Bianco Igt - Bellone 100% | Alc.12% | €20
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 FLAMINIO BIANCO 2020

Bianco Igt - Malvasia 40%, Trebbiano 40%, Passerina 20%
Alc.12% | €11 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO VITI VECCHIE 2020

Bianco Doc - Malvasia 40%, Procanico 40%, Rossetto 20%
Alc.14% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Splendente color oro. Il bouquet snocciola sequenze di arancia e frutta a polpa gialla, cui seguono genziana, aloe, zenzero e tè verde per poi virare su toni iodati. Al gusto è dinamico grazie alla vivace freschezza, sottolineata da ritorni erbacei. Il lungo finale, sapido, invita al riassaggio. Spaghetti allo scoglio.

🍷 L'INSOLENTI 2018

Bianco Igt - Rossetto 100% | Alc.13,5% | €28
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VITI VECCHIE ROSSO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

STRAMACCI

In fermento il mondo enologico laziale che ci consegna l'ingresso in guida della cantina Stramacchi, sita appena fuori dal Raccordo Anulare di Roma. Il giovane ingegnere Giuliano è tornato alle origini, a quando con il nonno passeggiava tra i filari acquisendo i rudimenti di un'affascinante maestria. Si dedica alle vigne di oltre cinquant'anni con grande cura, coniugando le tradizioni di un tempo e le attuali innovazioni che gli consentono di praticare una viticoltura basata sulla sostenibilità ambientale. Piacevole scoperta il Tellenae 2020, testimone di un lavoro curato e di qualità.

INDIRIZZO Via della Marrana di Santa Fresca, 82
00134 Roma (RM)
TELEFONO 327 4696766
MAIL tellenae@tellenae.it
WEB www.tellenae.it
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 11.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stramacchi
CONDIZIONE ENOLOGICA Giuliano
Manfredi Stramacchi
CONDIZIONE AGRONOMICA Giuliano
Manfredi Stramacchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA DI FIORANO

Nella storica tenuta, a due passi da Roma, il favorevole ambiente pedoclimatico e la pertinente scelta delle uve merlot, cabernet sauvignon, viognier e grechetto danno vita al perfetto connubio che permette di ottenere vini di rara grazia. Non ci sorprende, quindi, la crescita continua della maestria produttiva. L'annata 2019 del Fiorano Bianco e la 2016 del Fiorano Rosso raggiungono, meritatamente, la doppia eccellenza rappresentando espressioni sontuose di blend internazionali e autoctoni. Di grande levatura anche il Fioranello Bianco 2020.

INDIRIZZO Via di Fioranello, 19 - 00134 Roma (RM)
TELEFONO 06 79340093
MAIL info@tenutadifiorano.it
WEB www.tenutadifiorano.it
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi
CONDIZIONE ENOLOGICA Lorenzo Costantini
CONDIZIONE AGRONOMICA Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TELENAE 2020

Bianco Igp - Malvasia puntinata 100% | Alc.13% | €16
Bt.10.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Vivido paglierino con bagliori verdolini. Esordio di erba appena tagliata, mugugno, scorza di pompelmo e pesca bianca, cui si alternano sbuffi di menta e timo. Sorso di buona struttura con vivace acidità a domare la componente alcolica. Chiusura con riverberi sapidi e raffinata stilla d'armellina. Orecchiette al polpo alla Luciana.

FIORANO BIANCO 2019

Bianco Igt - Grechetto 50%, Viognier 50% | Alc.14%
€27 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Giallo dorato luminoso. Intrigante e affascinante spettro olfattivo di burro fuso, miele millefiori, pepe bianco, zafferano e nocciola tostata, che vira su ginestra e sbuffi minerali. Di corpo, caldo, è ben sostenuto da esuberante spalla acida e gustosa sapidità. Generosa l'estensione aromatica. Anatra all'arancia.

FIORANO ROSSO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35% | Alc.13,5%
€46 | Bt.13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Rosso rubino con cenni granato. Il bouquet emoziona con rosa rossa e geranio, tabacco scuro, chiodi di garofano e noce moscata, seguono rimandi balsamici di macchia mediterranea. Succosa e appagante la beva, fresca ed equilibrata con tannino fine e levigato. Lunghissimo il ricordo. Fagiano arrosto con pere e arancia.

FIORANELLO BIANCO 2020

Bianco Igt - Grechetto 50%, Viognier 50% | Alc.13%
€14 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

FIORANELLO ROSSO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14%
€16 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FIORANO ROSSO
2009 | 2015

FIORANO BIANCO
2015 | 2016 | 2017

TENUTA LA PAZZAGLIA

Tradizione e territorio, così la famiglia Verdecchia intende il proprio lavoro. In una zona vocata per i vitigni bianchi autoctoni come procanico e verdello, è con il grechetto che producono vini che mostrano standard qualitativi elevati. Il Poggio Triale 2018 raggiunge il podio con le quattro Viti e il prestigioso Tastevin, a conferma della dedizione aziendale volta alla crescita qualitativa dei vitigni del territorio. L'equilibrata annata 2019 ha favorito interessanti profili aromatici e adeguate acidità, testimonianza ne è il Grechetto G 109.

INDIRIZZO Strada di Bagnoregio, 4
01024 Castiglione in Teverina (VT)
TELEFONO 348 6610038
MAIL info@tenutalapazzaglia.it
WEB www.tenutalapazzaglia.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Fratelli Verdecchia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Di Mambro, Maria
Teresa Verdecchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Di Mambro,
Pierfrancesco Verdecchia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA LE QUINTE

Nell'azienda, immersa tra le vocate colline dei Castelli Romani, nel comune di Monte Compatri, Giovanna Manca ed Elio Papi si dedicano con passione alla produzione dei vini a base di uve autoctone e di quelli dal taglio internazionale. L'annata 2020 consente al Virtù Romane di raggiungere vette di soddisfazione, grazie al grande fascino e alla classe del sorso che esprimono appieno l'essenza del territorio. Di prossima uscita una nuova proposta da trebbiano verde, il Lucert. Rimangono in attesa, certo che sarà in grado di regalare grandi emozioni.

INDIRIZZO Via delle Marmorelle
Nuova, 91 - 00077 Monte
Compatri (RM)
TELEFONO 06 9438756
MAIL info@tenutalequinte.it
WEB www.tenutalequinte.it
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanna Manca
CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Zitoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GRECHETTO (91,5) GRECHETTO POGGIO TRIALE 2018

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.14% | €20
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Trama dorata a illuminare un intenso paglierino che emoziona con la generosità della frutta tropicale, di bergamotto, pietra focaia, erbe aromatiche e accenni balsamici. Poi cardamomo e coriandolo, mimosa e camomilla. Sorso sapido e fresco, in grado di accompagnare a un finale lungo e agrumato. Dentice al forno con olive nere e patate.

GRECHETTO G 109 2019

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ORVIETO MIADIMIA 2019

Bianco Igp - Grechetto 60%, altre varietà 40% | Alc.13%
€9 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PALAGIO 2019

Rosso Igp - Sangiovese 50%, Ciliegiole 30%, Syrah 20%
Alc.13% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

AURELIUS 2019

Rosso Igp - Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon
20% | Alc.13% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MONTECOMPATRI SUPERIORE VIRTÙ ROMANE 2020

Bianco Doc - Malvasia puntinata 60%, altre varietà 40%
Alc.14,5% | €12 | Bt.37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo paglierino smagliante. Corredo olfattivo di pera Williams, ananas, pompelmo, floreale di tiglio ed erbe aromatiche. Sul fondo, piacevole ricordo di caramella al limone. Sorso caldo e avvolgente in equilibrio con la piacevole acidità e l'interminabile traccia sapida e ammandorlata. Tagliatelle ai peperoni.

MALVASIA PUNTINATA ORCHIDEA 2020

Bianco Igt - Malvasia puntinata 100% | Alc.14,5%
€15 | Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

GRECHETTO CANESTRARO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CALICE EXTRA DRY 2020

Bianco Metodo Martinotti - Trebbiano verde 100%
Alc.12% | €14 | Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CESANESE PRIMULA LUCIS 2019

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.14% | €19
Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ONIRICO ROSSO 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €19
Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

MONTECOMPATRI SUPERIORE VIRTÙ ROMANE 2013

TENUTA RONCI DI NEPI

L'annata 2020 per l'azienda si è rivelata di buona qualità, nonostante le alte temperature magistralmente gestite in vigna. Ma sono i frutti dell'annata 2017 che vengono raccolti quest'anno, con la presenza in guida del Ronci, che persuade per complessità e unicità, dopo un riposo di tre anni. Tale successo nasce dalle gelate primaverili del 2017 che hanno compromesso parte del raccolto, determinando così una notevole concentrazione nella restante parte delle uve. Questo rilevante risultato ha convinto l'azienda a proseguire la produzione con la riduzione delle rese.

INDIRIZZO Via Ronci, 2072 - Località Valle Ronci - 01036 Nepi (VT)
TELEFONO 0761 555125
MAIL info@roncinepi.it
WEB www.roncinepi.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 95.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Arturo Imprata
CONDUZIONE ENOLOGICA Luigi Moio
CONDUZIONE AGRONOMICA Arturo Erbaggio, Vittorio Fiorelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA SANTA LUCIA

La vista che si gode in azienda della splendida vallata, costellata di filari, appaga il visitatore e racconta l'instancabile e vitale impegno del team energicamente condotto da Gabriella. La terra reatina, che profuma di olivi, rappresenta ogni anno una sfida enologica che, senza paura di smentita, viene vinta dalla qualità, sempre crescente, della produzione. Una conferma il Syrah Morrone 2018, in anteprima, gradevole preludio del vino che sarà, dopo aver completato l'ulteriore maturazione in cantina. La buona annata 2020 consegna gradevoli versioni del rosato e dei bianchi proposti.

INDIRIZZO Via Santa Lucia
 Località Santa Lucia - 02047 Poggio Mirteto (RI)
TELEFONO 0765 24616
MAIL info@tenutasantalucia.com
WEB www.tenutasantalucia.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gabriella Fiorelli e Mario Colantuono
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo Castellani, Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA Massimo Castellani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† (92) RONCI 2017

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5%
 €10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino compatto. Aromi di ciliegia e frutti rossi lasciano spazio a cioccolato e tabacco, accompagnati da piacevoli sensazioni vegetali e di spezie dolci. Il sorso è morbido, il tannino rifinito è ben integrato. La chiusura è interminabile con coerenti ritorni olfattivi. Arrosto di maiale con erbe aromatiche.

†††† MANTI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.000
 Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† ROSSO DI NÈ 2018

Rosso Igp - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
 Alc.13% | €8 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† VESTE PORPORA 2018

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%
 €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† GRECHETTO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13% | €10
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

† O' DI NE' 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €10
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† MORRONE 2018

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.3.300
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Manto granato luminoso. Immediati riconoscimenti di confettura di prugna, pepe verde, tabacco e un rimando balsamico mentolato, poi un accenno minerale di grafite. Corpo potente, dotazione alcolica sostenuta da tannino vigoroso e tonica freschezza. Aromi di tabacco biondo nella lunga chiosa. Maialino al forno con olio e rosmarino.

†† ROSAMIOO 2020

Rosato Igp - Sangiovese 100% | Alc.12% | €9
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† FALANGHINA 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.12% | €10
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† PECORINO 2020

Bianco Igp - Pecorino 100% | Alc.12,5% | €10
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

†††† MORRONE 2012

TENUTA TRE CANCELLI

Di pochi anni fa la scelta di impiantare il vermentino, vitigno particolarmente adatto alla zona costiera, che ha portato oggi all'esordio del vino Alsium. L'interpretazione di questo bianco mette in risalto la slanciata freschezza, garantita del giovanissimo vigneto e la tipica vena salmastra. L'enfasi su acidità e leggerezza rappresenta la peculiarità dell'azienda ed è espressa in tutte le etichette che, nel 2020, hanno beneficiato di una buona annata, malgrado le piogge in prossimità della vendemmia che non hanno compromesso la qualità dei risultati.

INDIRIZZO Via della Piscina,
3 - Località Due Casette
00052 Cerveteri (RM)
TELEFONO 06 39732012
MAIL info@tenutatrecancelli.com
WEB www.tenutatrecancelli.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Liborio De Rinaldis
e Silvio Pulcinelli
CONDIZIONE ENOLOGICA Marco Cerqua
CONDIZIONE AGRONOMICA
Silvio Pulcinelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIOVANNI TEREZI

Ancora una conferma quella che arriva dall'azienda a conduzione familiare, ormai stabilmente presente nelle zone alte della classifica. I due vini di punta, il Vajoscuro e il Colle Forma, si confrontano in un testa a testa che li vede ormai appaiati su alti livelli qualitativi. Il risultato di un accurato lavoro in vigna e di un'annata, la 2019, non particolarmente problematica, ci regalano espressioni di eleganza e finezza anche per la passerina Zerli. Il Villa Santa passerina e il rosato da cesanese di Affile riassumono l'apprezzabile annata 2020 con freschezza e piacevolezza di beva.

INDIRIZZO Via Forese, 13 - Località
La Forma - 03010 Serrone (FR)
TELEFONO 0775 594286
MAIL info@viniterenzi.com
WEB www.viniterenzi.com
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Terenzi
CONDIZIONE ENOLOGICA
Roberto Mazzer
CONDIZIONE AGRONOMICA
Giovanni Terenzi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† ALSIUM 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13% | €13
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Fulgido color paglia. Sprigiona dolci profumi floreali di sambuco e pervinca che sfumano in delicati tratti di agrumi, albicocca, basilico e cipria. L'assaggio è pieno, ravvivato da sapidità e freschezza. Coerente e ricco di riverberi agrumati, chiude su toni marcatamente minerali. Branzino scottato con pomodorini.

†† SAUVIGNON FLERE 2020

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

†† CERVETERI ROSSO PACHA 2020

Rosso Doc - Montepulciano 40%, Sangiovese 40%, Merlot 20%
Alc.14% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† ROMA ROSSO 753 2020

Rosso Doc - Montepulciano 50%, Sangiovese 35%, Cabernet franc 15% | Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

† EMIRA 2020

Rosato Igp - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc.12% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† (93) CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE
VAJOSCURO RISERVA 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino con riflessi granato. Incipit vigoroso, piccoli frutti rossi in confettura, rosa canina, pepe nero, cui seguono guizzi tostati di caffè, tabacco, poi sottobosco e cuoio. Sorso attraente e caldo. I tannini morbidi e una piacevole acidità conferiscono il giusto equilibrio. L'unghissimo il coerente finale. Spezzatino di manzo al pepe nero.

†††† CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE COLLE
FORMA 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 100% | Alc.14,5%
€12 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† CESANESE DEL PIGLIO VELOBRA 2019

Rosso Docg - Cesanese d'Affile 90%, Sangiovese 10%
Alc.14% | €7 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† ZERLI 2019

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

†† PASSERINA VILLA SANTA 2020

Bianco Igt - Passerina 100% | Alc.13% | €7
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† ROSATO 2020

Rosato Igt - Cesanese d'Affile 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††††† CESANESE DEL
PIGLIO SUPERIORE COLLE
FORMA 2018

††††† CESANESE
DEL PIGLIO SUPERIORE
VAJOSCURO RISERVA
2015 | 2016 | 2017

TERRE ANTICHE

Esordio in guida per la giovane azienda che, sin dall'inizio, ha improntato la produzione alla tradizione ciociara, prima su tutte la scelta dei tipici vitigni della zona. Proiettata al raggiungimento dell'eccellenza, si avvale di una conduzione biodinamica supportata dalla convinzione che uomo e natura debbano vivere in armonia e nel reciproco rispetto. A circa 300 metri sul livello del mare sorgono le vigne di cesanese e passerina che danno vita a vini realizzati con fermentazioni spontanee. Sfiora il podio la prima mirabile uscita del Cesanese del Piglio Docg Eufonia 2019.

INDIRIZZO Via Comunale Calzatora,
92/A - 03012 Anagni (FR)
TELEFONO 328 2998397
338 7081940
MAIL info@terreantiche.srl
WEB www.terreantiche.srl
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Biodinamica

ETTARI 4,2 **BOTTIGLIE** 9.500
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tonino Severini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Lorenzetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DI MARFISA

L'azienda conferma la propria crescita nel panorama regionale, dimostrando la bontà della scelta di tornare a produrre vino nei luoghi di origine, che la famiglia Clarici definisce "ritorno al futuro". Le tradizioni della terra che la ospita, infatti, sono sostenute da uno sguardo che mira necessariamente al domani. Ne è testimonianza l'adesione al progetto Donne in vigna della Tuscia, che ha lo scopo di promuovere, a ragione, i prodotti del territorio. La favorevole vendemmia 2020 ci consegna vini di qualità, su tutti il gradevole e profumato Zamathi Iris, blend dal cuore vulcanico.

INDIRIZZO SP 47 Lamone,
km 7 - Località Le Sparme
01010 Farnese (VT)
TELEFONO 0761 458202
MAIL info@terredimarfisa.it
WEB www.terredimarfisa.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 18.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Clarici
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Rossi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PPPP CESANESE DEL PIGLIO EUFONIA 2019

Rosso Docg Metodo Ancestrale - Cesanese 100% | Alc.14%
€24 | Bt.1.300 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 10 mesi

Bagliori granato impreziosiscono un compatto rubino. Debutta con frutta matura in confettura, cenni di sottobosco ed erbe aromatiche che s'intrecciano a tabacco, cacao e cuoio. Suntuosa la beva, con dotazione alcolica ben sostenuta dalla spalla acida e tannini di gentile trama. Persistenza su ritorni olfattivi. Stufato di vitello con funghi.

PP CESANESE DEL PIGLIO RUBINO 2020

Rosso Docg Metodo Ancestrale - Cesanese 100% | Alc.13% | €15
Bt.2.900 | Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 3 mesi e Terracotta 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT VERMENTINO ZAMATHI IRIS 2020

Bianco Igt - Vermentino 85%, Manzoni bianco 15%
Alc.14% | €11 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Vivido paglierino con riflessi verdolini. Profumi di macchia mediterranea ed erbe officinali annunciano graziose note di pesca tabacchiera e frutti esotici, di ananas e papaia. Evoluzioni minerali portano al sorso che si rivela coerente e fresco. Discreta la chiusura su vena sapida. Spigola al forno in salsa mediterranea.

TTTT ANTHAIA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.13,5%
€11 | Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT VERMENTINO ZAMATHI 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €11
Bt.4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VILLA CAVALLETTI

Villa Cavalletti è un complesso polifunzionale, immerso all'interno di un parco secolare, circondato da un oliveto di cinquemila piante e da un vigneto di sei ettari. Anticamente appartenuto ai Gesuiti, è stato recentemente riportato a nuova vita grazie a un attento lavoro di recupero e di reimpianto di nuove viti che puntano alla ricerca dell'espressività territoriale. Apprezziamo la finezza del cesanese Meraco, espressione coerente ed equilibrata dell'annata 2019, con clima fresco fino all'invaiaura e successive giornate calde durante la maturazione del frutto.

INDIRIZZO Via XXIV Maggio, 73

00046 Grottaferrata (RM)

TELEFONO 06 945416001

MAIL info@villacavalletti.it

WEB www.villacavalletti.it

ANNO FONDAZIONE 2014

VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 6 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Società Agricola Tierre srl

CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Violo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luca Roscani

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA SIMONE

La grande competenza enologica e la valorizzazione delle singole parti dei suoi vigneti consentono a Lorenzo Costantini, anima dell'azienda, di presentare una gamma di vini esemplare per classe e qualità. Se, come ogni anno, al vertice si pongono il Ferro e Seta e il Frascati Filonardi, è con il Cannellino e con il Frascati Doc che emerge una maestria gusto-olfattiva sorprendente, che dimostra la vocazione dei vigneti nonché la cura e l'attenzione posta per la realizzazione di tutti i vini. Intensi e meritevoli gli altri rossi aziendali.

INDIRIZZO Via Frascati Colonna, 29

00078 Monte Porzio Catone (RM)

TELEFONO 06 9449717

MAIL info@villasimone.it

WEB www.villasimone.it

ANNO FONDAZIONE 1982

VITICOLTURA Convenzionale e lotta integrata

ETTARI 31 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Lorenzo Costantini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Costantini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Costantini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ROMA ROSSO VILLA CAVALLETTI RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Cesanese 20% | Alc.13,5%

€22 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino compatto. Aromi di piccoli frutti neri in confettura e fiori secchi emergono nell'incipit olfattivo, seguono pepe e vaniglia. Gusto pieno e conforme, in buon equilibrio con il tannino morbido e una misurata impronta fresco-sapida. Chiude con un discreto finale speziato. Spezzatino di cinghiale in umido.

🍷 MERACO VILLA CAVALLETTI 2019

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SPUMANTE BRUT VILLA CAVALLETTI 2019

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia puntinata 50%, Trebbiano

50% | Alc.12,5% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 8 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 (92) FERRO E SETA 2017

Rosso Igt - Cesanese 60%, Nero buono 40% | Alc.14%

€25 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Drappeggio rubino di grande luminosità. Naso ampio e profondo, con riconoscimenti di spezie e legno di mogano, seguiti da ricordi di confettura di frutta rossa e richiami mentolati. In bocca elegante fusione tra la sensazione glicerica e la ricca e raffinata trama tannica. Lungo setale speziato. Stracotto di manzo.

🍷 FRASCATI SUPERIORE VIGNETO FILONARDI RISERVA 2019

Bianco Docg - Malvasia puntinata 45%, Malvasia di Candia aromatica 44%,

Trebbiano 11% | Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CANNELLINO DI FRASCATI 2017

Bianco Docg Passito - Malvasia 80%, Grechetto 10%, Greco 10%

Alc.14% | €25 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 CESANESE 2018

Rosso Igt - Cesanese 100% | Alc.14% | €10 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FRASCATI SUPERIORE VILLA DEI PRETI 2020

Bianco Docg - Malvasia puntinata 45%, Malvasia di Candia

aromatica 44%, Trebbiano 11% | Alc.13,5% | €9 | Bt.26.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FRASCATI VILLA SIMONE 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 40%,

Malvasia puntinata 40%, Trebbiano 20% | Alc.13%

€7 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce