



La RGS Consulting divisione vini, nasce da un'idea di Roberto Coggiatti maturata in 20 anni di attente visite e degustazioni in giro per l'Europa.

Selezionare e consigliare tutte quelle aziende e quelle cantine che per storia e filosofia abbiano una loro storia da raccontare.....

Salute

Perchè RGS?

RGS è nata con l'obiettivo di selezionare tutte quelle cantine emergenti, che perseguono la strada della qualità abbinata ad un corretto rapporto con il prezzo.

I produttori sono giovani e impegnati nella salvaguardia del proprio territorio, spesso in abbinamento con la coltivazione che segue i dettami dell'agricoltura biologica.

Cantine del Lazio

MERCATURAM VINA LATIUM





MERCATURA

Mercatura è la realizzazione di un progetto che parte da lontano. Gli ideatori di Mercatura hanno una lunga conoscenza del mercato vinicolo, e sono stati da sempre alla ricerca di quelle eccellenze vinicole legate al territorio. Quanti autoctoni sono stati provati e verificati, un vero incubo per gli enologi consultati, ma una grande opportunità per i consumatori.

L'idea di partenza è quella di trovare il vigneto giusto, che da i migliori frutti. Poi da quell'uva benedetta bisogna realizzare un grande vino.



ALBUS

Bianco Lazio IGP

Varietà di uva: Bellone, Moscato, Malvasia del Lazio

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma.

Gli allevamenti sono moderni a spalliera.

L'età delle viti è tra i 10 e i 25 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 180 m s.l.m.

Epoca di raccolta : dalla ultima settimana di agosto alla terza di settembre .

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a bassa temperatura differenziata nella durata per le varie uve.

Affinamento : in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno due mesi.

Note d'assaggio: di colore giallo paglierino con riflessi verdastri, al naso mostra importanti sentori aromatici, a cui seguono note di fiori bianchi, profumato, armonico e piacevole sul palato. Le note aromatiche dominano su quelle palatali, una buona acidità lo rende beverino, semplice e immediato.

Abbinamenti: ideale con gli aperitivi. Piacevole con il sushi. Perfetto con grigliate e frittiture di pesce, ma anche con formaggi freschi . Da provare con la carne bianca.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 10 e i 13 gradi C°



PRIMUM

Bianco Lazio IGP

Varietà di uva: Grachetto, Incrocio Manzoni, Malvasia del Lazio

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma. Gli allevamenti sono moderni a spalliera. L'età delle viti è tra i 10 e i 20 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 100 m slm.

Epoca di raccolta: dalla prima settimana di settembre alla terza.

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a bassa temperatura per 12 giorni.

Affinamento: in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno tre mesi.

Note d'assaggio: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso mostra evidenti note di frutta e fiori bianchi, potente e con un buon corpo. E' armonico e piacevole sul palato con una buona acidità che migliora la bevibilità del vino. Lungo finale.

Abbinamenti: ideale con aperitivi di crostacei e molluschi crudi, pesce crudo. Perfetto con grigliate di pesce, ma anche con formaggi freschi e carni bianche.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 10 e i 13 gradi C°.



RUBENS

Rosso Lazio IGP

Varietà di uva: Merlot e syrah

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma.

Gli allevamenti sono moderni a spalliera.

L'età delle viti è tra i 10 e i 20 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 100 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla seconda settimana di settembre alla prima di ottobre.

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e 20 °C per tre settimane.

Affinamento: in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno quattro mesi.

Note d'assaggio: di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, al naso mostra evidenti note di frutta rossa e di frutti di bosco, con importanti note speziate di pepe e chiodo di garofano. Di buon corpo. E' armonico e piacevole sul palato con giusti tannini, una buona morbidezza che migliora la bevibilità del vino. Buon finale.

Abbinamenti: ideale con aperitivi a base di salumi e formaggi mediamente stagionati. Carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 14 e i 17 gradi C°



PRIMUM

Rosso Lazio IGP

Varietà di uva: Montepulciano e Cesanese d'Affile

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma.

Gli allevamenti sono moderni a spalliera.

L'età delle viti è tra i 10 e i 20 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 100 m slm.

Epoca di raccolta : dalla fine di settembre alla terza settimana di ottobre.

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e 20 °C per tre settimane.

Affinamento : in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno quattro mesi.

Note d'assaggio: di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, al naso mostra note di frutta rossa, frutti di bosco, e marmellata. Di grande corpo, sul palato mostra dei tannini importanti e di spessore, ha una rotondità che lo rende piacevolmente bevibile. Lungo finale.

Abbinamenti: interessante con aperitivi a base di salumi e formaggi stagionati. E' con le carni rosse alla griglia, e stufate che rende al meglio.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 15 e i 18 gradi C°



ALTER

Bianco Lazio IGP

Varietà di uva: Viognier, Incrocio Manzoni, sauvignon blanc.

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma.

Gli allevamenti sono moderni a spalliera.

L'età delle viti è tra i 10 e i 20 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 100 m slm.

Epoca di raccolta: dalla fine di agosto alla terza settimana di settembre.

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a temperatura controllata tra i 12 e 18 °C per circa 15 giorni.

Affinamento: in acciaio, per quattro mesi in legno e successivamente in bottiglia per alcuni mesi.

Note d'assaggio: di colore giallo paglierino intenso, con note verdine. Grandi profumi tipici dei varietali, con abbondanza di frutta e fiori bianchi. Note vanigliate lo rendono gentile e di spessore.

Abbinamenti: pesce, molluschi e crostacei sono i suoi compagni ideali. Da provare con formaggi freschi a pasta molle e carni bianche anche saporite.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 12 e i 14 gradi C°.

Formati disponibili: bottiglia 75 Cl.



ALTER
BIANCO

ALTER

Rosso Lazio IGP

Varietà di uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Vigneti: le uve sono selezionate da alcuni vigneti che si trovano nel primo entroterra della costa a sud di Roma.

Gli allevamenti sono moderni a spalliera.

L'età delle viti è tra i 10 e i 20 anni.

Terreno: terreni argillosi, mediamente sciolti, con buona struttura, con altitudini tra i 50 e i 100 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla fine di settembre alla terza settimana di ottobre.

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e 20 °C per oltre 21 giorni.

Affinamento: in acciaio, per quasi un anno in legno e successivamente in bottiglia per alcuni mesi.

Note d'assaggio: di colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei, al naso mostra note di frutta rossa, frutti di bosco, vaniglia e cuoio. Di grande corpo, sul palato mostra dei tannini importanti ingentiliti dal passaggio in legno che lo rende più armonico. Grande spessore e un lungo finale lo collocano tra i grandi rossi dalla grande longevità.

Abbinamenti: E' con le grandi carni rosse alla griglia, e stufate che trova il miglior matrimonio. Da provare con formaggi di pecora a lunga stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: tra i 16 e i 18 gradi C°



MERCATURA

ALTER
ROSSO

CANTINA BACCO



- L'azienda Bacco opera a Nettuno sul litorale sud laziale. E' proprietaria di oltre 50 ettari di vigneti dove produce Cacchione, trebbiano, Malvasia, cesanese, montepulciano, merlot, sangiovese.
- Ha puntato sulla DOC Nettuno con il suo Cacchione, è la prima cantina del Lazio ad aver ottenuto la certificazione di vinificazione BIO.

Amoenus Spumante

Vino spumante secco fruttato, ottenuto con procedimento di rifermentazione in tinte chiuse (metodo Charmat). Si rende particolarmente gradevole al palato per la sua vivacità e l'equilibrio dei suoi componenti. Vino da tutto pasto, complesso e armonico. Va servito ad una temperatura di 8-10°C.

Colore: Giallo paglierino chiaro

Perlage: Fine e persistente.

Bouquet: Intensi profumi di frutta con note complesse di fiori dolci d'acacia.

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, tutto completato da un'ottima freschezza. Spumante di notevole densità e persistenza.

Zona di produzione: Nettuno ed Anzio

Uvaggio: Cacchione 100%

Altitudine: 10-30 msl

Sistema di allevamento: Raggiera

Produzione: 120 q.li/ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione primaria: A temperatura controllata con lieviti selezionati

Presatura di spuma: 30 giorni

Metodo: Charmat Lungo

Affinamento: Sulle fecce per 6-8 mesi



Spumante Cacchione - Lazio I.G.P.

EXTRA DRY

Vino spumante secco fruttato, ottenuto con procedimento di rifermentazione in tinte chiuse (metodo Charmat).

Si rende particolarmente gradevole al palato per la sua vivacità e l'equilibrio dei suoi componenti.

Vino da tutto pasto, è particolarmente indicato come aperitivo.

Va servito ad una temperatura di 8-10°C.

Colore: Giallo paglierino chiaro

Perlage: Fine e persistente.

Bouquet: Intensi profumi di frutta con note complesse fiori dolci d'acacia, complesso e persistente.

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, tutto completato da un'ottima freschezza. Spumante di notevole densità e persistenza.

Zona di produzione: Nettuno ed Anzio

Uvaggio: Cacchione 100% Altitudine: 10-30 msl

Sistema di allevamento: Raggiera

Produzione: 120 q.li/ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione primaria: A temperatura controllata con lieviti selezionati

Presatura di spuma: 30 giorni

Metodo: Charmat Corto

Affinamento: Sulle fecce per 1-3 mesi



Cacchione DOP

Vitigni: cacchione,

Gradazione
alcolica: 13 % alc
vol

Note d'assaggio:

Di colore giallo
paglierino con
riflessi verdastri,
profumi tipici, di
buon corpo, con
spalla acida e
sapidità.

Ideale come
aperitivo e con
molluschi.

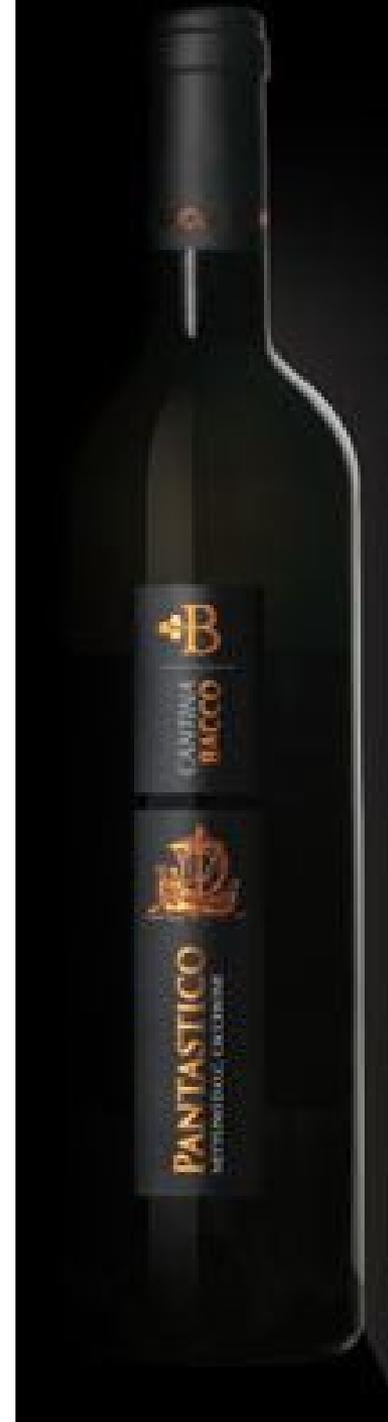


Pantastico

Cacchione DOP

coltivato a piede franco in
zone ormai limitate e
particolarmente vocate
dell'entroterra dei Comuni di
Nettuno ed Anzio.

Vino dal colore giallo
paglierino con bei riflessi
dorati, con un aroma
complesso di frutti maturi e
con sentori floreali in
evidenza. Al gusto si ottiene
un vino avvolgente,
equilibrato, con una ottima
persistenza, fresco,
armonico e di buon corpo.
Si accompagna a tutti gli
antipasti e alle carni bianche
ed in particolar modo ai
piatti tipici a base di pesce e
verdure.



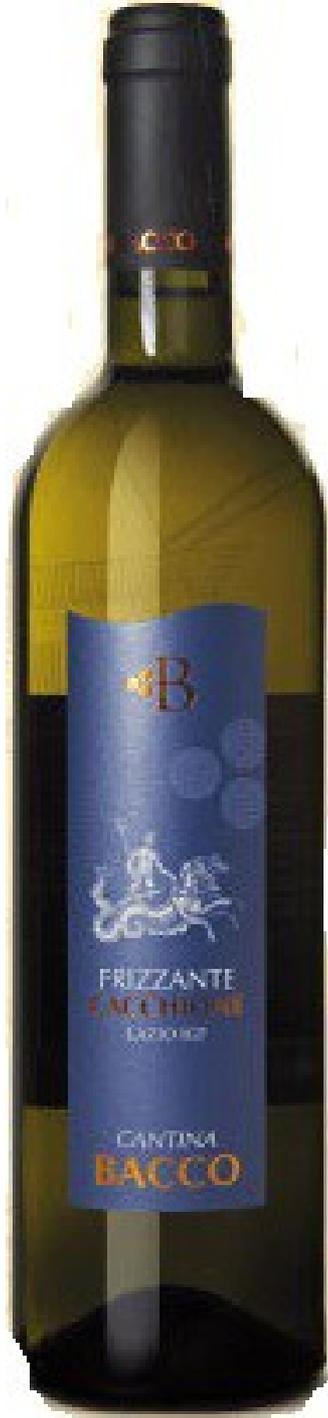
Cacchione frizzante
IGP Lazio

Vitigni: cacchione

Gradazione
alcolica: 12,5 % alc
vol

Note d'assaggio:

Giallo paglierino
brillante, brioso con
note fruttate e
piacevole
lunghezza in
bocca. Vino estivo
ideale con formaggi
freschi, crostacei



Viognier IGP Lazio

Vitigni: viognier

Gradazione
alcolica: 12,5 % alc
vol

Note d'assaggio:

Vino dal profumo
intenso ed
elegante, con note
fruttate di pesca
bianca, albicocca
ed agrumi e dolci
sentori floreali.



BELLONE ROMA DOP

Vitigni: Bellone
Gradazione
alcolica: 13 % alc
vol

Note d'assaggio:

di colore giallo
paglierino intenso,
ha profumi
dominanti di frutta
bianca e mela,
Fresco e piacevole
di corpo e
piacevolezza.



Nettuno Rosso DOP

Vitigni: merlot e
sangiovese e
Gradazione
alcolica: 13 % alc
vol

Note d'assaggio:

Di colore rosso
rubino, brillante



PETIT VERDOT IGP Lazio

Vitigni petit verdot
100%

Gradazione
alcolica: 13,5 % alc
vol

Note d'assaggio: Una
lunga macerazione
dona al vino un gran
corpo e un colore
rosso cupo con
riflessi porpora.

Al naso esprime
sentori di frutti a
bacca rossa e nera
con dolci note
speziate, al palato
risulta morbido ed
avvolgente.



SYRAH IGP Lazio Vitigni: syrah 100%

Gradazione
alcolica: 12,5 % alc
vol

Note d'assaggio:

Il vino si presenta
rosso intenso con bei
riflessi violacei, con
un aroma fruttato e
complesso, dove si
possono distinguere
sentori di fragoline di
bosco, mirtilli e ribes.
Al gusto risulta
equilibrato ed
armonico con una
buona struttura e con
tannini morbidi e
avvolgenti.





Scoglio d Orlando Rosso

Vitigni: Cesanese
merlot e
Montepulciano
Gradazione
alcolica: 13,5 % alc vol

Note d'assaggio:

Di colore rosso rubino,
brillante, profondo,
sentori di frutta rossa,
note di frutti di boschi.
Piacevole, equilibrato,
con tannini dolci.

NON FILTRATO



I VINI BIOLOGICI

Scoglio d Orlando Bianco

Vitigni: grechetto,
incrocio manzoni
Gradazione
alcolica: 13 % alc
vol

Note d'assaggio:

Di colore giallo
paglierino con
riflessi verdastri,
profumato, intenso
e floreale.





Roma DOP

Malvasia Puntinata

Viitigni: Malvasia
puntinata del Lazio

Gradazione
alcolica: 13,5 % alc vol

Note d'assaggio:

Di colore giallo
paglierino tenue,
profumi intensi di fiori
e frutta bianca, mela
verde, fresco e
piacevole



Immaginatevi una distesa verde che si snoda su una dolce collina che guarda sui vigneti Frascati DOCG, sulle colline di uliveti dei Castelli Romani e sull'antico lago Regillo, un paesaggio a vocazione agricola a pochi chilometri dalla capitale. Questa è Merumalia, letteralmente vino e non solo, paradiso degli amanti dei cibi incontaminati e del vino pregiato, del relax, delle passeggiate all'aperto, Wine Resort e azienda biologica.

La famiglia Fusco apre la propria tenuta per accogliere gli amanti della natura e dell'enoturismo che vogliono gustare ed apprezzare i frutti della terra e del prezioso lavoro degli uomini e donne che da anni collaborano alle attività dell'azienda.

Qui, la tradizione locale della coltivazione dei vigneti, degli uliveti e dell'agricoltura biologica è stata salvaguardata e integrata con l'innovazione tecnologica, l'uso di energie rinnovabili e il precision farming che permettono di ottimizzare i processi agricoli.



**TERSO
FRASCATI DOC**

13,0 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Malvasia, Greco, Fiano

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha
Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

4 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia
4 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Frutta bianchi, agrumi
White and citrus fruits

SAPORE / TASTE

Sapido e fresco, ben equilibrato
Rich and fresh, mineral, well balanced

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Pietanze tipiche della cucina romana, verdure
Typical roman cuisine, vegetables

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

10 - 12 °C





**PRIMO
FRASCATI SUPERIORE DOCG**

14,0 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Malvasia, Greco, Bombino

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

4 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

4 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Intenso, mela golden, frutti bianchi

Intense, golden apple, white fruits

SAPORE / TASTE

Sapido e fresco, minerale, di lunga persistenza

Rich and fresh, mineral, long persistence

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Pietanze tipiche della cucina romana

Typical roman dishes

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

10 - 12 °C





**PRIMO
FRASCATI SUPERIORE DOCG
RISERVA**

14,5 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Malvasia del Lazio, Greco

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

9 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

9 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Intrigante con ampi profumi fruttati

To be discovered with large fruit sense

SAPORE / TASTE

Decisa presenza minerale, di lunga persistenza

Strong mineral presence, long persistence

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Piatti elaborati della cucina romana, primi piatti di pesce

Typical roman cuisine, seafood

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

10 - 12 °C



BIBENDA 2017
tutti i 5 Grappoli



IL CUORE DELLA NOSTRA ITALIA.



Frascati Superiore Primo Riserva 2015 | Merumalia



**CANTO
CANNELLINO DI FRASCATI
DOCG**

14,5 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Malvasia del Lazio, Greco

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

Appassimento in vigna; Affinamento 10 mesi in barrique

Grapes withered on the field, 10 months aging in barrique

PROFUMO / NOSE

Intenso, frutta secca, miele

Intense, dry fruits, honey

SAPORE / TASTE

Morbido, bene equilibrato, di lunga persistenza

Round, well balanced, long persistence

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Formaggi stagionati, pasticceria secca

Round, well balanced, long persistence

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

8 - 10 °C





Merumalia
WINE RESORT

8NESE
IGP LAZIO BIANCO

14,0 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Ottonese, Bombino

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

4 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

4 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Frutta agrumata

Citrus fruit

SAPORE / TASTE

Vibrate acidità, lunga persistenza, equilibrata sapidità

Vibrating acidity, long persistence, balanced flavour

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Piatti a base di pesce sia crudo che cotto

Row and cooked fish plates

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

10 - 12 °C



12,5 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Fiano

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera / guyot, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

4 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

4 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Intenso, glicine, fiori di acacia

Intense, wisteria and acacia flowers

SAPORE / TASTE

Intensa sapidità e lunga persistenza

Intense flavor, long persistence

ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Aperitivi, piatti a base di pesce crudo, formaggi freschi

Aperitif, row seafood plates, fresh cheeset

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

10 - 12 °C





VETUS
IGP LAZIO ROSSO

13,0 % vol.

VITIGNO / SEPAGE

Montepulciano, Shiraz

VIGNA / VINEYARD

Controspalliera, 4000 ceppi/ha

Row - cordon trained / guyot > 4000 plants/ha

AFFINAMENTO / AGEING

5 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

5 months in steel, 3 months in bottle

PROFUMO / NOSE

Intenso ed elegante con note di frutti rossi e spezie

Intense and elegant bouquet, note of red fruits and spices

SAPORE / TASTE

Morbido ed armonico; tannino presente e ben equilibrato

Smooth and harmonious; tannins present and balanced

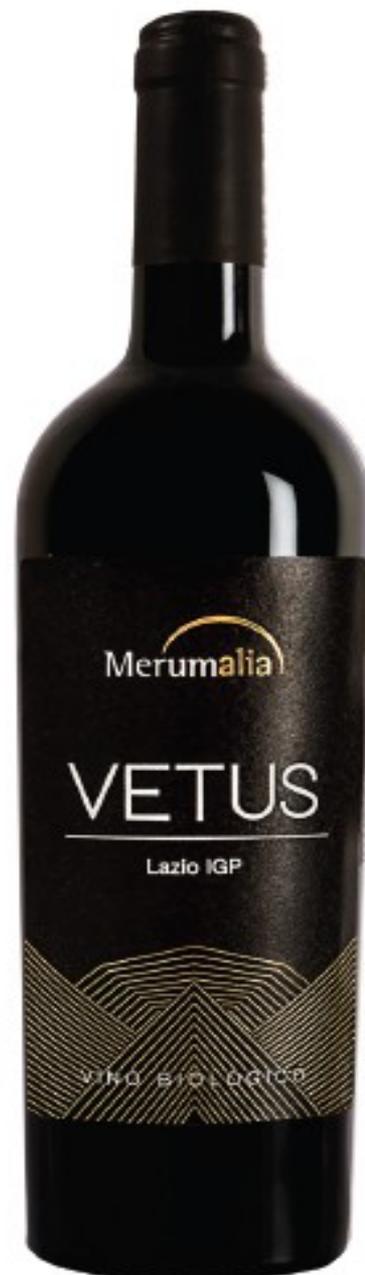
ABBINAMENTI / FOOD MATCHINGS

Carni rosse alla brace, cacciagione, salumi

Grilled red meat and game, salami

TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP.

16 - 18 °C



Azienda Agricola Santa Apollaria

L'azienda nasce nel 2012 dalla passione di tre fratelli che hanno voluto mettere a frutto l'esperienza di oltre 50 anni della famiglia Federici nella produzione del vino.

Attualmente la produzione è su 5 ha di vigneto con impianti moderni, che grazie alle caratteristiche peculiari dei terreni tufacei di origine vulcanica danno al vino sapidità e salinità tipiche.



Prodotto in Italia
Sant'Apollonia
Jain
Sant'Apollonia

Sant'Apollonia
la Diavola
(il diavolo)
cesanese del piglio
(100% u.v.)

Sant'Apollonia
la Vigna
(il vigna)
cesanese

Sant'Apollonia
Cacciadonna
(la cacciadonna)
passerina del lago
(100% u.v.)

Sant'Apollonia
Chicchiu Mulo
Sant'Apollonia

Cacciadebbitu

[scaccia debiti]

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

passerina del frusinate

UVAGGIO: Passerina del Frusinate 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 300-500 mt. s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: tendone.

RESA PER ETTARO: 8000-9000 kg.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice a freddo e fermentazione a basse temperature seguite da Batonnage settimanali che permettono di ottenere una lunga persistenza gustativa.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

GRADO ALCOLICO: 13%vol.




BIOLOGICO

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMI: al naso è intenso con sentori di frutta e fiori bianchi.

SAPORE: Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pesce crudo, torte salate e antipasti vegetariani

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.


Sant'Apollaria

Chicchiu Mattu

[testa matta]

ZAGAROLO

Denominazione di Origine

Controllata

UVAGGIO: Malvasia del Lazio

Puntinata 70%, Trebbiano Giallo 30%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni
moderate ed estati calde
e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti
a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 10.000-12.000 Kg.

VINIFICAZIONE: secondo tradizione,
in bianco con spremitura soffice e
fermentazione a temperatura
controllata di 16°C.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino
più o meno carico

PROFUMO: intenso, fruttato,
con sentori di pera e pesca, ori
di acacia e delicate note di miele.

SAPORE: di discreta morbidezza
e freschezza, con buon
equilibrio e giusto corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
primi piatti con sughi di verdure
e di pesce, carni bianche
mediamente elaborate,
secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.l.

8
SantApollaria

Lu Diavulu

[il diavolo]

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

cesanese del piglio

UVAGGIO: Cesanese 100%.
ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).
ALTITUDINE: 300-500 mt. s.l.m.
CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.
TERRENO: argilloso-vulcanico.
ALLEVAMENTO DELLE VITI: tendone e spalliera con potatura a cordone speronato.
RESA PER ETTARO: 8.000-9.000 Kg.
VINIFICAZIONE: macerazione prefermentativa a freddo e lenta fermentazione a caldo sulle vinacce.
AFFINAMENTO: fermentazione e stoccaggio in acciaio seguito da affinamento in vetro per almeno 3 mesi.
GRADO ALCOLICO: 13,5%vol.



BIOLOGICO

COLORE: rosso rubino con unghia porpora.

PROFUMI: al naso è elegante, intenso con note di frutta rossa quali marasca, lampone e frutta rossa in genere.

SAPORE: avvolgente, caldo, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti della cucina tipica locale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: **14-16°C.**



SantApollaria

Lu Vagù

[il chicco]

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

cesanese

UVAGGIO: Cesanese comune 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Genazzano.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni

moderate ed estati calde e
prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera
(cordone speronato).

RESA PER ETTARO: 10.000-13.000 kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura,
fermentazione con macerazione
delle bucce.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso con
riflessi violacei.

PROFUMO: manifesta chiare note
di frutti di bosco con leggera
espressione erbacea.

SAPORE: morbido, rispecchia le note
fruttate olfattive, giustamente
tannico e di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
primi piatti con sughi di carne,
agnello alla cacciatora, fegatelli
di maiale alla griglia, trippa
in umido, pollame e coniglio
arrosto, salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.


Sant'Apollaria

Jain

[viaggio]

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 6.000-7.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in grandi tini di rovere francese.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 12 mesi in piccoli legni.



COLORE: rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: Ampio, esprime note tostate, balsamiche e di sottobosco, spezie e tabacco.

SAPORE: Grande struttura e persistenza, asciutto e piacevole, tannini armonici che lo rendono caldo ed avvolgente, con riconoscimenti che confermano le note olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carni, arrosti, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



Sant'Apollaria



STRADA DEI VINI
DEI CASTELLI ROMANI



Azienda Vitivinicola
FRANCESCA CARDONE DONATI



Azienda Vitivinicola FRANCESCA CARDONE DONATI

PLATEA ROSSO
ZERO SOLFITI

Vino da Agricoltura BIOLOGICA

Vitigni: Montepulciano e cesanese

Gradazione alcolica: 13 %

Note d'assaggio: di colore rosso rubino brillante, al naso mostra delle interessanti note di frutti di bosco, in bocca è sapido e morbido.

Abbinamenti: eccellente con i piatti della cucina laziale dai primi piatti con sughi saporiti, ai piatti a base di carne e formaggi di pecora.

PLATEA BIANCO
COLONNA DOC
BIANCO

**Vino da Agricoltura
BIOLOGICA**

Vitigni: Malvasia del
Lazio, Trebbiano
toscano

Gradazione alcolica:
12 %

Note d'assaggio: di
colore giallo paglierino
tenue, al naso esprime
frutta fresca, di buona
persistenza.

Abbinamenti: eccellente
con i crudi, molluschi, e
finger food a base di
pesce



PLATEA ROSSO

**Vino da
Agricoltura
BIOLOGICA**

Vitigni:
Montepulciano e
cesanese

Gradazione alcolica:
13 %

Note d'assaggio:
di colore rosso
rubino brillante, al
naso mostra delle
interessanti note
di frutti di bosco,
in bocca è sapido
e morbido.

Abbinamenti:
eccellente con i
piatti della cucina
laziale dai primi
piatti con sughi
saporiti, ai piatti a
base di carne e
formaggi di
pecora.

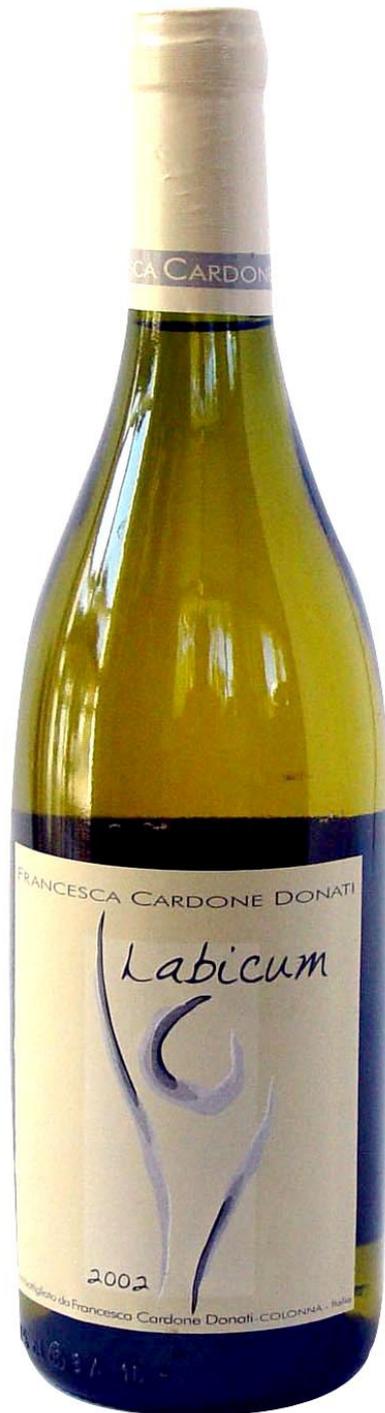


LABICUM BIANCO
DOC COLONNA

Vitigni: malvasia del
Lazio, Trebbiano
Toscano, Bombino

Alcol 13 %

Note d'assaggio: Di
colore giallo
paglierino, olfatto
con frutta matura,
intenso di buona
persistenza, il gusto
è rotondo, equilibrato
con buon corpo e
notevole persistenza
gustativa.



LABICUM ROSSO IGT
LAZIO

Vitigni: Montepulciano e
merlot

Alcol : 12,5 % vol.

Note d'assaggio di
colore rosso rubino
intenso, all'olfatto è
ampio con note di frutti
di bosco. Il gusto è
corposo, leggermente
tannico, di ottima
struttura.



CASALE CINQUE SCUDI



L'Azienda agricola Casale Cinque Scudi nasce nel 1985. Ha un'estensione di 57 ettari di proprietà della famiglia Mariani, interamente coltivata a vigneti.

I tipi di uva prodotta sono molteplici tra cui per i bianchi:

- Chardonnay
- Malvasia Puntinata
- Pinot Grigio
- Trebbiano

per i rossi:

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Ciliegiolo
- Syrah



Best Buy



CHARDONNAY

"Un' ottima Annata"

Bianco

IGT Lazio – Bianco
Denominazione: Lazio indicazione geografica tipica, Chardonnay
Zona di Produzione: Comune di Aprilia
Vitigni: 100% Chardonnay
Caratteristiche organolettiche:
Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.
Olfatto: tipico, ampio delicato e intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco.
Gusto: gradevolmente acidulo, armonico ed equilibrato.
Gradazione alcolica: 12% alc/vol
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
Abbinamenti Gastronomici: crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce crudo.
Acidità: 5,40% - 5,80%
Raccolta: fine settembre
Resa/ha: 60 - 80 q/ha



SYRAH

"Un' ottima Annata"

Rosso

IGT Lazio – Rosso
Denominazione: Lazio indicazione geografica tipica, Syrah
Zona di Produzione: Comune di Aprilia
Vitigni: 100% Syrah
Caratteristiche organolettiche:
Colore: Rosso rubino brillante, con riflessi violacei.
Olfatto: Grande freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta, seguite da sentori di vaniglia e pepe nero.
Gusto: Ingresso lievemente alcolico bilanciato da tannini dolci con ottima struttura di corpo e sapori intensi.
Retrogusto intenso e persistente con lampone e fragola in evidenza.
Gradazione alcolica: 12% alc/vol
Temperatura di servizio ottimale: 14-16°C
Abbinamenti Gastronomici: Carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati.
Acidità: 5,50% - 6,00%
Raccolta: fine settembre
Resa/ha: 60 - 80 q/ha



02 “White”

Bianco

“02” igp Lazio bianco

Area di produzione: vigneti di proprietà
ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Vitigni: 60% pinot grigio; 20% chardonnay;
20% malvasia

Sistema di allevamento: cordone speronato
Resa/HA: 60-80 Ql/HA

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallino con riflessi verdi.

Profumo: etereo, floreale, fresco con
sentori di frutti bianchi come pesca e
banana.

Sapore: fresco, armonioso e lievemente
acidulo.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti gastronomici: vino ideale
come aperitivo, buono con primi piatti,
carni bianche e pesce in generale.



06 “Red”

Rosso

“06” igp Lazio rosso

Area di produzione: vigneti di proprietà
ubicati nel comune di Aprilia

Vitigni: 60% Syrah; 20% cabernet
sauvignon; 20% merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato
Resa/HA: 60-80 Ql/HA

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso vivace, con sfumature
violacee.

Profumo: fruttato, fresco con sentori
di piccoli frutti, prugne e visciole.

Sapore: fresco, gentile, giustamente
vigoroso e morbido nel finale.

Gradazione alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti gastronomici: con primi e
secondi piatti, carni rosse, formaggi
freschi e di media stagionatura.



EVOLUZIONE

Dalla Terra all' Anima il Bianco

Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Uve: Chardonnay 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato
Resa / Ha: 40-50 Ql / HA

Vinificazione: le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 4-5° e dopo una breve criomacerazione pressate.

Il mosto si limpidiisce naturalmente in 24-36ore per sedimentazione statica, il limpido viene travasato in barriques nuove, poste in cella frigorifera, dove fermenta molto lentamente e riposa per 6-8 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: brillante, giallo paglierino con vivacità di riflessi verdi

Profumo: fruttato, intenso, con note agrumate e floreali, che bene si avvolgono alla dolcezza balsamica e allo speziato.

Sapore: morbido, pieno e corposo, lacidità esuberante e' bilanciata dalla forza dell'alcol e dai sentori di legno fine ed elegante.

E' un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 12-14° C

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti a base di pesce, minestre di verdure e legumi. Perfetto con preparazioni di pesce fresco cucinato e con formaggi erborinati.



EVOLUZIONE

Dalla Terra all' Anima il Rosso

Area di produzione: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

Uve: Cabernet sauvignon, merlot, vinificate in purezza. Sistema di allevamento: cordone speronato Resa / Ha: 40-50 Ql / HA

Vinificazione: le uve selezionate e vendemmiate vengono messe sui nastri di cernita e immediatamente raffreddate a 12-14° in

tini di legno da 8.000lt. La macerazione, a temperatura controllata, si protrae per 12-15 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barriques, dove svolgono la fermentazione malo-lattica e maturano per 12 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: profondo, impenetrabile rosso rubino intenso. Profumo: grande intensità ed eleganza, con note di frutta matura come mela, ribes e ciliegie, che bene si integrano con i sentori di tabacco e cioccolato oltre alle note speziate e balsamiche.

Sapore: ampio ed avvolgente al palato, sorprendentemente persistente ed austero, con sensazioni di liquirizia, di spezie e polpa di frutti rossi. E' un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

Gradazione alcolica: 14% Vol

Temperatura di servizio: 18-20° C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con tartufi o funghi, carni rosse ideale con brasati, nercineria, cacciagione e formaggi stagionati.





Cantina Campigliano

Già dagli anni 70 nutro interesse ed amore per il cibo ed il vino di alta qualità.

Nel maggio del 1996 il vero colpo di fulmine in occasione di un soggiorno a Bazas, nei pressi di Bordeaux: mentre mia moglie Tiziana era impegnata in uno scambio culturale europeo, io passeggiavo immerso in oltre 120.000 ettari di vigneti, osservando con meditazione i lavori dei vigneron e visitavo cantine degustando vini.

Nel 2000, soggiornando in Provenza, è cresciuto il desiderio di impiantare un piccolo vigneto nel territorio di Campigliano.

La realizzazione di questo progetto è avvenuta a seguito del contagio del mio amico Moreno Peccia della Cantina La Spina di Marsciano.

Nel 2003 ho impiantato il vigneto e dalla stessa data è iniziata l'attesa e la preoccupazione di scoprire i caratteri sensoriali del vino che avrei prodotto.

Dopo severi giudizi e studi di perfezionamento, ho deciso di far conoscere e quindi degustare anche ai palati più esigenti i vini prodotti a Campigliano di Rivodutri.

Il Vigneron



Tempe

Lazio Bianco IGP

Uvaggio: Riesling, Viognier.

Gradazione: 13% Vol.

Vinificazione:

Note d'assaggio:

E' di colore giallo paglierino, ha un corpo medio e un profumo fresco con deciso richiamo ai frutti esotici. Si esalta con l'abbinamento al pesce ed in particolare ai crostacei.

Curiosità:

Il nome Tempe è legato alla figura di Cicerone che, ospite del console Quinto Assio, paragona Rieti alla valle greca di Tempe in Tessaglia. La bonifica operata con lo squarcio delle Marmore rimanda all'apertura delle rocce sul Mar Egeo.

Temperatura di degustazione:

10° - 12°



Assio

Lazio Rosso IGP

Uvaggio: Merlot 65% e Syrah 35%.

Gradazione: 13% Vol.

Vinificazione:

E' affinato per sei mesi in acciaio e poi in bottiglia.

Note d'assaggio: di colore rosso rubino, ha un corpo medio e un profumo fresco con deciso richiamo ai frutti di bosco. Piacevole ha una lieve concentrazione tannica.

Curiosità:

Il nome Assio è legato alla figura del console Quinto Assio che in epoca romana costruì una villa nei pressi del vigneto, in località "Mazzetelli".

Temperatura di degustazione:

16° - 18°.



TAU

Lazio Rosso IGP

Uvaggio: Montepulciano e
nebbiolo

Gradazione: 13,5% Vol.

E' affinato per un anno in piccole
botti di rovere e sei mesi in
bottiglia.

Note d'assaggio : è di colore
rosso rubino intenso, ha un corpo
equilibrato e un profumo che
richiama il pepe e il tabacco
dolce, insieme alla ciliegia
marasca. Di piacevole bevibilità,
ha una buona concentrazione di
tannino maturo che lo rende
morbido e armonico con una
lunga persistenza fruttata.

Temperatura di degustazione:
18° - 20°





LE MACCHIE

Castelfranco - Rieti





La nostra famiglia fino agli anni settanta ha vissuto nell'agricoltura e per l'agricoltura, vendendo ai pochi avventori di allora prodotti come il vino e l'olio.

A distanza di anni abbiamo deciso di intraprendere di nuovo questo percorso, motivati dal fatto che la zona di Castelfranco, situata ai piedi del monte Terminillo a 650 metri sul livello del mare, presenta un habitat davvero ottimale per la coltivazione dell'olivo e della vite.

La nostra tenuta si estende per 8 ettari di cui 5 coltivati a vite, abbiamo impianti quarantennali di Sangiovese, Violone e Malvasia, abbiamo reimpiantato un vecchio clone di Cesanese.

Produciamo 20.000 bottiglie che diventeranno 30/35.000 a piena produzione.

Gli ulivi coltivati in queste altitudini non presentano alcun rischio per la mosca olearia, infatti le nostre piante non sono sottoposte a nessun trattamento, fatta eccezione per una concimazione naturale effettuata con letame proveniente dai nostri allevamenti.

La TRADIZIONE

CONUBIUM

Classificazione

Malvasia Lazio I.G.P.

Vitigno

Malvasia

Zona di produzione

Castellfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

45 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale terza decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

13°/15° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

4 mesi nelle feccie fini

Affinamento in bottiglia

1 mese

Grado Alcolico

13,5% vol.

PH

3,4

Acidità totale

6,4 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

10° C



La TRADIZIONE

IL BANDOLO DELLA MATASSA

Classificazione

Rosato Lazio I.G.P.

Vitigno

Sangiovese e Montepulciano

Zona di produzione

Castellfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

50 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale terza decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

13°/15° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

5 mesi nelle feccie fini

Affinamento in bottiglia

1 mese

Grado Alcolico

13% vol.

PH

3,3

Acidità totale

6,8 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

10° C





La TRADIZIONE

CAMPO SEVERO

Classificazione

Rosso Lazio I.G.P.

Vitigno

Merlot, Violone e Sangiovese

Zona di produzione

Castellfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale terza decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

18°/22° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con le bucce, pressatura soffice

Affinamento

8 mesi in tonneau da 5 hl

Affinamento in bottiglia

2 mesi

Grado Alcolico

14% vol.

PH

3,1

Acidità totale

5,2 g/l

Formati

0,75 lt - 1,50 lt

Temperatura di servizio

18° C





SELEZIONI

Classificazione

Malvasia Lazio I.G.P.

Vitigno

Malvasia

Zona di produzione

Castelfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

50 ql/ha

Vendemmia

Raccolta manuale terza decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

13°/15° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

5 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Grado Alcolico

14% vol.

PH

3,2

Acidità totale

5,8 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

10° C

Gli

INTERNAZIONALI

SCARPE TOSTE

Classificazione

Vino bianco

Vitigno

Gewurztraminer

Zona di produzione

Castelfranco

Tipo di terreno

Sassoso

Esposizione

Sud Ovest

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

50 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale seconda decade di settembre

Temperatura di fermentazione

13°/15° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

4 mesi nelle feccie fini

Affinamento in bottiglia

1 mese

Grado Alcolico

14,5% vol.

PH

3,3

Acidità totale

5,8 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

10° C



Gli

INTERNAZIONALI



Classificazione

Riesling Lazio I.G.P.

Vitigno

Riesling

Zona di produzione

Castelfranco

Tipo di terreno

Sassoso

Esposizione

Sud ovest

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

50 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale seconda decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

13°/15° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

18 mesi nelle feccie

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Grado Alcolico

13% vol.

PH

3,3

Acidità totale

6,7 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

10° C

Gli INTERNAZIONALI



Classificazione

Merlot Lazio I.G.P.

Vitigno

Merlot

Zona di produzione

Castelfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

40 q/ha

Vendemmia

Raccolta manuale seconda decade di settembre

Temperatura di fermentazione

18°/22° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con le bucce, pressatura soffice

Affinamento

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Grado Alcolico

15% vol.

PH

3,1

Acidità totale

5,0 g/l

Formati

0,75 lt

Temperatura di servizio

18° C

t't't't

v i *t'* a e

LA GUIDA VINI

“Vigna il Cerqueto2013”, Merlot Lazio I.G.P.



SCHEDA TECNICA

Classificazione

Rosso Lazio I.G.P.

Vitigno

Cesanese

Zona di produzione

Castelfranco

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione

Sud

Sistema di allevamento

Guyot

Resa per ettaro

40 ql/ha

Vendemmia

Raccolta manuale terza decade di ottobre

Temperatura di fermentazione

18°/22° C

Periodo di fermentazione

15 giorni

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con le bucce, pressatura soffice

Affinamento

18 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Grado Alcolico

13,5% vol.

PH

3,1

Acidità totale

5,6 g/l

Formati

0,75 lt

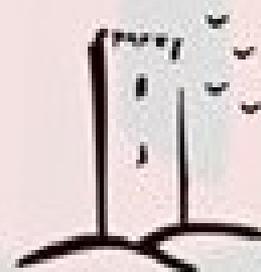
Temperatura di servizio

18° C

L'Ultimo Baluardo 2013


Vini
Buoni
d'Italia


PREMIATO 4 STELLE



LE MACCHIE

Castelfranco - Rieti

BALUARDO

SE BO BE BI

Classificazione	Malvasia Passito Lazio I.G.P.
Vitigno	Malvasia
Zona di produzione	Castelfranco
Tipo di terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Sud
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	30 q/ha
Vendemmia	Raccolta manuale prima decade di novembre
Temperatura di fermentazione	13°/15° C
Periodo di fermentazione	15 giorni
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	18 mesi in caratelli da 100 lt
Affinamento in bottiglia	3 mesi
Grado Alcolico	13% vol.
PH	3,3
Acidità totale	5,2 g/l
Formati	0,75 lt
Temperatura di servizio	10° C

SE BO
BE BI

CANTINE STEFANONI

Azienda di Montefiascone spicca
per la produzione di EST EST
EST e Roschetto.

CAMPOLONGO



Abbinamenti

Si accompagna egregiamente con primi piatti a base di pesce

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Persistente, elegante di frutta gialla

Sapore Vino elegante e equilibrato

Vitigni 15% Rosetto,
55% trebbiano, 30% malvasia

Zona ubicazione vigneti
Montefiascone

Altitudine 400 metri slm

Tipo di suolo vulcanico

Orientamento

ed esposizione delle viti

Sud sud est

Sistema di allevamento Guyot

Ceppi/ha 4000

Resa uva q.li/ha 130

Epoca vendemmia

Fine Settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in Bianco con lieviti selezionati, fermentazione in acciaio a temperatura di 18 g°

Fermentazione Malolattica: no

> DATI ANALITICI

Resa in vino	70%
Acidità tot. G/l	5.40
PH	3.30
Grado alcolico	12 %



EST!EST!!EST!!!
DI MONTEFIASCONE

FOLTONE



Abbinamenti

Si accompagna egregiamente con primi piatti a base di pesce, formaggi

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo Persistente, elegante di frutta gialla

Sapore Vino di notevole struttura e equilibrio

Vitigni 50% Rosetto,
30% trebbiano, 20% malvasia

Zona ubicazione vigneti
Montefiascone

Altitudine 400 metri slm

Tipo di suolo vulcanico

Orientamento

ed esposizione delle viti

Sud sud est

Sistema di allevamento Guyot

Ceppi/ha 4000

Resa uva q.li/ha 100

Epoca vendemmia

Fine Settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in Bianco con lieviti selezionati, fermentazione in acciaio a temperatura di 16-18 g°

Fermentazione Malolattica: no

> DATI ANALITICI

Resa in vino	70%
Acidità tot. G/l	5.50
PH	3.30
Grado alcolico	13 %

COLLE DE POGGERI
I.G.P. LAZIO

ROSCETTO

una linea di uve selezionate e vinificate in purezza
proveniente dai migliori vigneti scelti nelle nel comune di Montefiascone



Abbinamenti Ottimo abbinamento con pesci arrostiti e carni bianche
Colore Giallo paglierino
Profumo caratteristico, frutta gialla e mela golden matura
Sapore Rotondo, morbido, e equilibrato con lievi sentori di vaniglia

Vitigni 100% Roscetto (trebbiano giallo)
Zona ubicazione vigneti Montefiascone
Altitudine 400 metri slm
Tipo di suolo vulcanico
Orientamento ed esposizione delle viti Sud
Sistema di allevamento Guyot
Ceppi/ha 4000
Resa uva q.li/ha 90
Epoca vendemmia Fine Settembre, primi Ottobre

> DATI ENOLOGICI

La prima parte della fermentazione alcolica viene innestata con lieviti indigeni, in acciaio a temperatura di 14-15°C

La seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avviene in tini di legno tonneau per circa 5-6 mesi

> DATI ANALITICI

Resa in vino	70%
Acidità tot. G/l	5.60
PH	3.30
Grado alcolico	12.5 %

COLLE DE POGGERI
I.G.P. LAZIO

MOSCATO

una linea di uve selezionate e vinificate in purezza
proveniente dai migliori vigneti scelti nelle nel comune di Montefiascone



Abbinamenti Ottimo abbinamento con fritti di pesce antipasti e risotti di mare e vino da aperitivo
Colore Giallo paglierino
Profumo Intenso e caratteristico
Sapore asciutto ed elegante con note di frutta bianca

Vitigni 100% moscato giallo
Zona ubicazione vigneti Montefiascone
Altitudine 400 metri slm
Tipo di suolo vulcanico
Orientamento ed esposizione delle viti Sud
Sistema di allevamento Guyot
Ceppi/ha 4000
Resa uva q.li/ha 100
Epoca vendemmia Primi di Settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione a contatto con le bucce a 5 g° per 12 ore fine fermentazione in acciaio inox a 13°C

> DATI ANALITICI

Resa in vino	70%
Acidità tot. G/l	5.60
PH	3.30
Grado alcolico	12.5 %



LE CORONE DI VINIBUONI D'ITALIA 2017

Stefanoni - Lazio Igt Moscato Secco Colle dei Poggeri 2015

I GIGLI



Abbinamenti

Ottimo abbinamento con crostate di ricotta

Colore Giallo paglierino

Profumo Intenso e caratteristico

Sapore Dolce ed elegante con note di frutta bianca

Vitigni 100% moscato giallo

Zona ubicazione vigneti

Montefiascone

Altitudine 400 metri slm

Tipo di suolo vulcanico

Orientamento

ed esposizione delle viti

Sud

Sistema di allevamento Guyot

Ceppi/ha 4000

Resa uva q.li/ha 100

Epoca vendemmia

primi di Settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco a temperatura di 18°C

> DATI ANALITICI

Resa in vino	70%
Acidità tot. G/l	5.80
PH	3.30
Grado alcolico	5%

I.G.P LAZIO

FANUM



Abbinamenti Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti e stagionati

Colore Rosso rubino profondo

Profumo Larghissimo spettro aromatico con note di vaniglia

Sapore Vino caldo ed etereo, di notevole struttura e equilibrio, presenta tannini morbidi che rendono il vino più armonioso

Vitigni 40% cabernet,

40% schiraz, 20% Merlot

Zona ubicazione vigneti

Montefiascone

Altitudine 400 metri slm

Tipo di suolo vulcanico

Orientamento

ed esposizione delle viti

Sud

Sistema di allevamento Guyot

Ceppi/ha 4000

Resa uva q.li/ha 90

Epoca vendemmia

Vendemmie separate per tipologia

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso, macerazione di 18 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza

Fermentazione Malolattica: si

Passaggio per dodici mesi in tonneau e barrique e un anno in bottiglia

> DATI ANALITICI

Resa in vino	65%
Acidità tot. G/l	5.10
PH	3.30
Grado alcolico	13%

BRUT

Spumante da uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità, con finale acidulo e persistente.

Vitigni

ROSCETTO 100% (Trebiano Giallo)

> DATI ENOLOGICI

Il processo di lavorazione prevede una rifermentazione in bottiglia e un periodo di affinamento sui lieviti per 24 mesi prima della sboccatura

> DATI ANALITICI

Formato	750 ml
Acidità tot. G/l	6.5
Grado alcolico	12 %



ALEATICO

Abbinamenti

Si accompagna con dolci secchi ottimo vino da fine pasto

Colore Rosso rubino intenso con riflessi viola

Profumo Persistente, con sentori di marasca e rosa canina, confettura

Sapore Vino caldo, equilibrato, molto persistente

Vitigni 100% ALEATICO

Zona ubicazione vigneti

Montefiascone

Altitudine 400 metri slm

Tipo di suolo vulcanico

Orientamento

ed esposizione delle viti

Sud sud est

Sistema di allevamento Guyot

Ceppi/ha 4000

Resa uva q.li/ha 70

Epoca vendemmia

prima fase fine Settembre

seconda fase inizio ottobre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso, macerazione di 5 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini

Fine fermentazione a 20G°

Fermentazione Malolattica: si

> DATI ANALITICI

Resa in vino	60%
Acidità tot. G/l	5.40
PH	3.40
Grado alcolico	13.5 %





CAPRIGLIANO

COMING SOON



Chiara Luna

Chiaraluna

Bianco IGP Lazio

Vitigni: Malvasia e greco

Alc. 12.3 %

Note d'assaggio : dal colore giallo paglierino intenso, con note profumate accattivanti. Di piacevole corpo, facile e immediato nella beva. Equilibrato.

Solatio

Rosso Igp Lazio

Vitigni: sangiovese

Alc. 12,5%

Note d'assaggio:

**rosso rubino intenso, al naso mostra
piacevoli profumi , intensi dopo una
minima ossigenazione.**

**Di buon corpo, ha un tannino intenso e
piacevole. Buon finale**

AI'S
Bianco Igp Lazio
Vitigni: Sauvignon Blanc
Alc. 12,5%
Note d'assaggio:

Piansantangelo
Bianco Igp Lazio
Vitigni: Chrdonnay
Alc. 12,5%
Note d'assaggio:
r

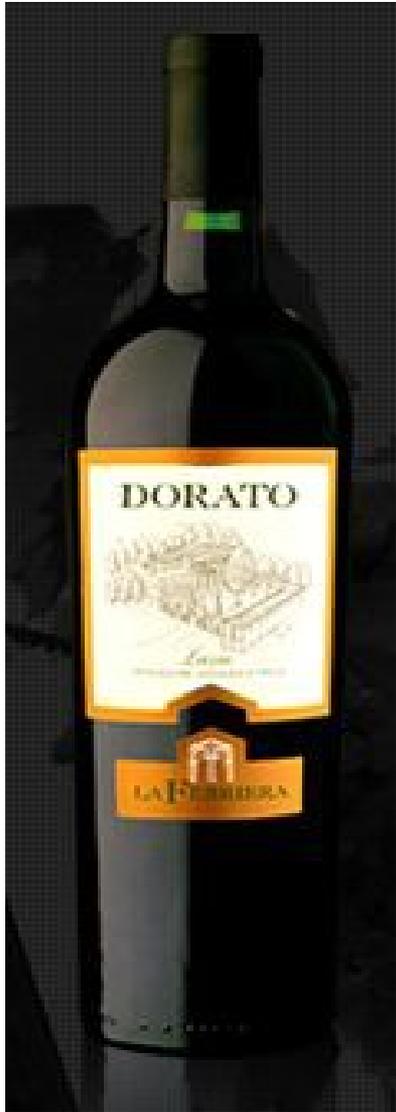
Poggesco
Rosso Igp Lazio
Vitigni: Sangiovese Merlot
Alc. 13,0%
Note d'assaggio:

Musalè
Rosso Igp Lazio
Vitigni: Cabernet sauvignon
Alc. 12,5%
Note d'assaggio:

LA FERRIERA



DORATO
IGT LAZIO
Vitigni: Pinot
Bianco,
Malvasia



ROSATO
IGT LAZIO
Vitigni: Syrah e
Cabernet
Il vino è caratterizzato
da un grande impatto
olfattivo da un colore
tenue e presenta
fresche note floreali
con aromi di frutta
mediterranea e
vegetali che lo
rendono
particolarmente
equilibrato. Servito
come vino da pasto o
antipasto, si abbina sia
con crostacei e pesce
a polpa tenace sia con
piatti freschi della
cucina tradizionale a
base di pasta, carni
bianche e formaggi
delicati





Ferrato

IGT LAZIO

Vitigni: Petit-Verdot, Syrah e Cabernet

Note assaggio:

grande impatto olfattivo, gusto persistente, e un colore intenso, presenta note di frutti a bacca rossa ed aromi vegetali che lo rendono particolarmente equilibrato.

Abbinamenti:

carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi stagionati



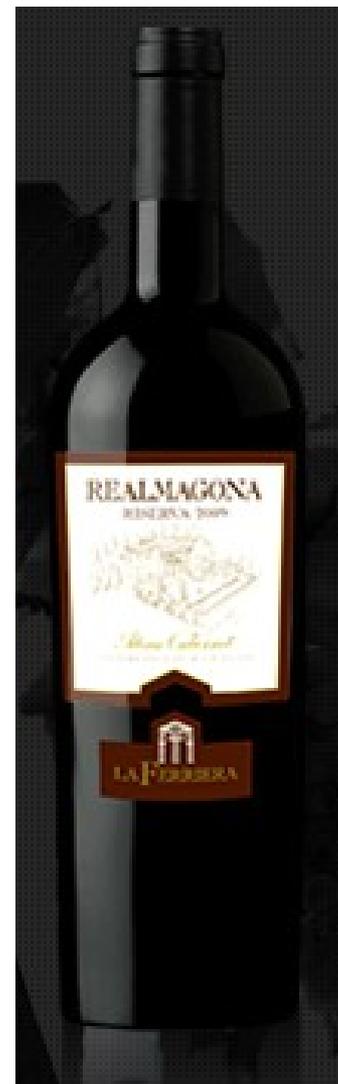
Real Magona

Atina DOP

Vitigni: Cabernet e Syrah

Note assaggio:

Abbinamenti:



AZIENDA VINICOLA FEDERICI



Dal 1960 ad oggi l'azienda vinicola Federici si è evoluta ed ingrandita aumentando e migliorando la sua produzione di vini. Con il tempo, oltre ai vini di tradizione locale come **Trebbiano**, **Malvasia del Lazio**, **Malvasia di Candia** e **Grechetto** sono stati impiantati nuovi vigneti di **Merlot**, **Montepulciano**, **Shyra** e **Cabernet Soavignon** e **Sangiovese**, con sesti di impianto da 4000 ceppi per ettaro; metodo di coltivazione che man mano viene attuato anche da tutti i conferitori dell'azienda di uve di origini garantite e protette (IGP) e di uve di origine controllata e protetta (DOP) riuscendo a produrre nell'ultima campagna vendemmiale 2009-2010 4000 hl di vino, aumentando così la produzione di bottiglie che variano dal formato più piccolo ovvero lt 0,250 passando dalla 0,375 la 0,75 (formato bordolese e tiffany) il litro 1,00 1,50 con un impianto di imbottigliamento innovativo che permette di arrivare ad una produzione di 2.000 bottiglie all'ora e con con una potenzialità fino a 4.000.000 di bottiglie.

Attualmente l'azienda vinicola produce numerosi vini affiancati da riconoscimenti nazionali ed internazionali.

zui

LAZIO Indicazione Geografica Protetta PASSERINA

UVAGGIO: Passerina 100%.
ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Roma - Frosinone.
ALTITUDINE: 250-300 m. s.l.m.
CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.
TERRENO: tufaceo, vulcanico.
ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti a spalliera (cordone speronato).
RESA ETTARO: 13.000 Kg.
VINIFICAZIONE: secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16 °C.
AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: spiccati e piacevoli profumi di fiori bianchi, con note di giaggiolo. Sul finale rimangono note di miele.

SAPORE: fresco, sapido, equilibrato e di giusto corpo. Persistente, con richiamo delle note olfattive, simpaticamente acido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: è un vino semplice ma non banale, adatto per aperitivi, ideale per piatti a base di molluschi, crostacei e formaggi freschi a pasta molle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Balloon**.

FORMATO: 750 ml.



federici

LE PUCHE

ZAGAROLO

Denominazione di Origine

Controllata

SUPERIORE

UVAGGIO: Malvasia del Lazio o
Puntinata 70%, Trebbiano Giallo 30%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni
moderate ed estati calde e
prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera
(cordone speronato).

RESA ETTARO: 10.000-12.000 Kg.

VINIFICAZIONE: secondo

tradizione, in bianco con
spremitura soffice e fermentazione
a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino
più o meno carico.

PROFUMO: intenso, fruttato, con
sentori di pera e pesca, fiori di
acacia e delicate note di miele.
SAPORE: di discreta morbidezza e
freschezza, con buon equilibrio
e giusto corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
primi piatti con sughi di verdure
e di pesce, carni bianche
mediamente elaborate,
secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Balloon**.
FORMATO: 750 ml.



federici

WWWINE

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

CESANESE

UVAGGIO: Cesanese comune 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Genazzano.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 10.000-13.000 kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: manifesta chiare note di frutti di bosco con leggera espressione erbacea.

SAPORE: morbido, rispecchia le note fruttate olfattive, giustamente tannico e di buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carne, agnello alla cacciatora, fegatelli di maiale alla griglia, trippa in umido, pollame e coniglio arrosto, salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



federici

SAPIENS

CESANESE DEL PIGLIO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.
ZONA DI PRODUZIONE: Anagni - Paliano.
ALTITUDINE: 450 m. s.l.m.
CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni
moderate ed estati calde e
prevalentemente ventilate.
TERRENO: argilloso.
ALLEVAMENTO DELLE VITI:
impianti a spalliera
(cordone speronato).
RESA ETTARO: 7.000-8.000 Kg.
VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura,
fermentazione con macerazione
delle bucce.
AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



BIOLOGICO

COLORE: rosso intenso tendente
al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: esprime note floreali
e di frutti di bosco.

SAPORE: morbido, lievemente
amarognolo con buon corpo,
caldo ed avvolgente, giustamente
tannico, con chiusura armonica
e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale con salumi stagionati, primi
ai sughi di carne, carne di manzo
e di pecora, agnello alla cacciatora
ed in generale con tutti i piatti
della cucina tradizionale romana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



federici

NUNC

CESANESE DEL PIGLIO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
SUPERIORE

UVAGGIO: Cesanese 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR)

ALTITUDINE: 300-500 MT s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-Vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: tendone e spalliera con potatura a cordone speronato.

RESA ETTARO: 5.000-6.000 Kg.
per ettaro

VINIFICAZIONE: selezione dei grappoli migliori tramite cernita manuale, seguita da diraspatura ad acini interi, macerazione prefermentativa a freddo e lenta fermentazione a caldo sulle vinacce.

AFFINAMENTO: fermentazione in acciaio, affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi e riposo in bottiglia per altri 6 mesi.



GRADO ALCOLICO: 14,5 %VOL

COLORE: rosso rubino
con unghia granata.

PROFUMO: al naso è elegante,
intenso con note di frutta rossa
sotto spirito che lasciano spazio
a note speziate, boisè che riportano
al chiodo di garofano,
al pepe, al sottobosco.

SAPORE: avvolgente, caldo,
morbido, equilibrato
e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
preparazioni a base di carni brasate,
formaggi stagionati o
semplicemente da solo, da
meditazione dinanzi al focolare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C



federici

SURSUM CORDA

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

CESANESE

PASSITO

UVAGGIO: Cesanese di Affile 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni.

ALTITUDINE: 400 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: argilloso.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 5.000-6.000 Kg.

EPOCA DI RACCOLTA: a maturazione raggiunta, si provvede a recidere i tralci fruttiferi e dopo 20-30 giorni, ad appassimento naturale del grappolo, si procede alla raccolta, vendemmia tardiva di fine ottobre/prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE: leggera pigiatura e seguente soffice pressatura, lunga fermentazione a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio.



COLORE: rosso intenso.

PROFUMO: piacevoli note balsamiche di eucalipto, fruttato di ribes e mora.

SAPORE: dopo il gradevole sentore dolce, si riflettono le note olfattive.

Calore avvolgente con ritorni aromatici, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca e dolci tipici regionali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Balloon**.

FORMATO: 500 ml.



federici

COLLE PICCHIONI



Mèva Bianco



Vitigno: Malvasia puntinata

Denominazione: I.G.P. Lazio Bianco

Annata: 2016

Caratteristiche: Vino fresco e profumato, di facile beva; Sentori di frutta bianca e ananas, floreale ed erbaceo. Buona mineralità.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti della tradizione romana oltre a piatti di pesce.

Temperatura di servizio: da 10°C a 12°C

Grado alcolico: 12% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 2

Mèva Rosso

Vitigno: Cesanese

Denominazione: I.G.P. Lazio Rosso

Annata: 2016

Caratteristiche: Rosso rubino intenso. Sentori di frutta rossa, caffè e cioccolato fondente. Tannino elegante e mai invadente.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti della tradizione romana, salumi o carni alla brace.

Temperatura di servizio: da 12°C a 18°C

Grado alcolico: 13% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 2



Donna Paola



Vitigno: Malvasia puntinata e Semillon

Denominazione: I.G.P. Lazio Bianco

Annata: 2016

Caratteristiche: Vino profumato e di media struttura; Sentori di papaya, mango e scorza di agrume. Minerale e persistente.

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare piatti della tradizione romana e con piatti di pesce.

Temperatura di servizio: da 10°C a 12°C

Grado alcolico: 12% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 5

Perlaia

Vitigno: Merlot, Sangiovese e Cabernet

Denominazione: I.G.P. Lazio Rosso

Annata: 2016

Caratteristiche: Rosso rubino intenso. Sentori di amarena, china, eucalipto e menta. Buon tannino elegante. Leggero passaggio in barrique.

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare piatti della tradizione romana, carni alla brace e arrostiti.

Temperatura di servizio: da 14°C a 18°C

Grado alcolico: 13% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 5



Le Vignole



Vitigno: Sauvignon Blanc e Malvasia Lazio

Denominazione: I.G.P. Lazio Bianco

Annata: 2014

Caratteristiche: Vino profumato e di buona struttura; Profumi di fiori di acacia, frutta esotica, zafferano e vaniglia. Leggero finale fumè. Lungo. Macerazione sulle bucce ed affinamento in barrique di rovere francese.

Abbinamenti: Perfetto con formaggi stagionati e crostacei.

Temperatura di servizio: da 12°C a 14°C

Grado alcolico: 12,5% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 10

Il Vassallo

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc

Denominazione: I.G.P. Lazio Rosso

Annata: 2014

Caratteristiche: Vino di grande personalità. Profumi di frutti di bosco, pepe nero, liquirizia, caffè, cioccolato e tabacco. Lungo affinamento in barrique di rovere francese.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, agnello e cacciagione.

Temperatura di servizio: da 16°C a 18°C

Grado alcolico: 13% vol.

Chiusura: Tappo sughero DIAM 10



LEARDINI LIQUORI

Antico liquorificio romagnolo, che nel passaggio tra generazioni si è trasferito nel borgo di Affile.

Mauro ha deciso di far conoscere le antiche ricette tramandate dagli avi, e ha ricreato in bottiglia alcuni liquori fuori quota.

Non siamo di fronte al solito liquorino, bensì a dei liquori super premium di forte personalità e altissima qualità. Occorrono mesi per produrli. Solo per veri intenditori.

Aromatizzatori spray



DISTILLATORE DA BANCO





La Grappa Riserva Leardini col 40% di grado alcolico si beve facilmente, liscia o ghiacciata.

Viene distillata molto lentamente e in piccole quantità per mantenere inalterate le sfumature di gusto che altrimenti andrebbero perse. Profumo, delicatezza e bevibilità sono le sue peculiarità.

Componente essenziale nella produzione della Grappa Riserva Leardini è la pazienza, virtù che oggi trascuriamo senza accorgerci di quanto sia preziosa per assaporare il gusto delle cose.:

Note di interesse: Usiamo solo vinacce di Cesanese di Affile



Note d'assaggio:
BITTER APERITIVO

Aperitivo classico della tradizione italiana.

Non contiene coloranti né aromi naturali ed è adatto per realizzare i migliori cocktail.

Il suo colore rosso vermiglio è ottenuto dall'infusione di petali di rose. Grado alcolico 25%.

Note di interesse:



Note d'assaggio:

LIMONCELLO

Liquore classico italiano dal sapore unico e inimitabile.

Preparato artigianalmente con i migliori limoni della costa amalfitana, va servito ghiacciato per gustarne fino in fondo tutto il suo sapore.

Non contiene coloranti né aromi naturali, è quindi probabile che nel fondo della bottiglia si possa trovare qualche lieve residuo di limone. Grado alcolico 26%.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:



Note d'assaggio:

Amaro ottenuto infondendo nell'alcol tantissime erbe aromatiche mediterranee tra cui ruta, genepi, genziana e altre ancora.

Un buon corpo avvolge il palato con i sentori e i profumi delle erbe. Intenso, pulito e morbido.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

L'amaro Ariminum prende il nome da Rimini, città d'origine di Domenico Leardini, il capostipite del liquorificio e nasce da una antica ricetta tramandata in famiglia da quattro generazioni. Grande digestivo, degno erede dei migliori amari prodotti dai monaci. Benché possieda un elevato tenore alcolico, 43%, si beve facilmente lasciando sul palato nostalgici sentori di un passato. L'invecchiamento lo rende semplicemente meraviglioso. Perciò, prima di essere immesso sul mercato, deve maturare almeno otto mesi in appositi serbatoi.



Note d'assaggio:

Delicato amaretto di colore scuro, ottenuto infondendo nell'alcol erbe aromatiche della ricetta originale tra le quali la badiana domina su tutte. Molto morbido, delicatamente vellutato e perfettamente equilibrato. L'alcol rende gradevole il risultato dell'infusione; grande pulizia sul palato con una nota dolce che non appesantisce, anzi esalta Barruel.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

L'amaretto Barruel prende il nome dalla dolce biondina svizzera di cui Domenico si innamorò. La ricevette in dono da lei affinché, ritornato in Italia, la ricordasse. L'antica ricetta si tramanda da generazioni nella famiglia Leardini. Il grado alcolico non eccessivo, 34%, viene molto apprezzato anche dal pubblico femminile.

Amaretto piacevolissimo perfetto anche come aperitivo se servito "on the rocks" nelle calde giornate estive.



Note d'assaggio:

Liquore ottenuto dall'infusione di frutti tropicali e petali di piante mediterranee, tra cui petali di rose.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse: Il colore rosso e sicuro lo rende decisamente attraente alla vista. Rosso naturale estratto da frutti tropicali, da petali e dalla melissa.. In bocca l'attacco morbido e dolce, perfettamente bilanciato è seguito da note asprine leggermente amare. Un Concerto di sapori !! Al naso si impone l'intensità dei profumi e la ricchezza di sfumature che salgono dal bicchiere. Un liquore complesso di grado alcolico basso, 28%. Può essere servito liscio o accompagnato da un dessert.



Note d'assaggio:

Amarissimo di colore profondo, ottenuto infondendo nell'alcol assenzio e rabarbaro come richiede l'antica ricetta originale, oltre ad altre ben 28 erbe. Di grande corpo, con buon bilanciamento dell'alcol con le erbe, che avvolge il palato. Intenso, pulito e morbido.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

Il nome Zethus non si sa da dove derivi; nella tradizione di famiglia tale nome si affibbiava a una persona di carattere forte, un po' ombrosa ma leale, sicuro riferimento per tutti del quale non se ne può fare a meno. Sono le caratteristiche del nostro liquore.

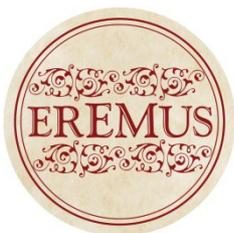
Oggi ad Affile, incantevole borgo del Lazio pre-appenninico, la passione di Mauro ha ricreato questo liquore.

Grande amaro come quelli di una volta, perfetto per aiutare la digestione, piacevole con ghiaccio come bevanda estiva e ottimo accompagnato con un buon cioccolatino



LEARDINI

Liquori



Note d'assaggio:

Il nostro liquore più complesso, ottenuto dall'infusione ripetuta in più fasi di 43 erbe differenti.

Di colore giallo intenso, potenti note vegetali, con sentori di erbe appena falciate, lo rendono fresco e piacevole.

Grande pulizia sul palato. Dolcezza e freschezza esaltano Eremus. Liquore dal gusto classico con il giusto equilibrio tra pungente e speziato.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

Eremus prende il nome da una chiesina poco fuori San Leo, paese d'origine della famiglia Leardini, che nascosta tra gli alberi sembra un eremo nato per la meditazione: come il liquore.

Un liquore piacevolissimo, perfetto nel mixology, da provare on the rocks.



Note d'assaggio:

Liquore al caffè con note piacevoli di dolcezza, in un esplosione di sentori e aromi tipici di una tazzina di buon espresso italiano. Le note alcoliche armonizzano morbidamente i sentori di caffè e spezie che troviamo amalgamate nel liquore.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

E' un classico della liquoristica mondiale, per cui gli ostacoli da superare per essere tra i migliori sono stati molti. Questo ELIXIR ESPRESSO ITALIANO viene preparato a freddo e con una tale lentezza, esasperante ma necessaria, affinché nessuna tra le innumerevoli sfumature di gusto vada dispersa.

Benché il tenore alcolico – 30% – sia molto alto rispetto la media di prodotti simili, si beve con sorprendente facilità.



Note d'assaggio:

Un gin ottenuto infondendo nell'alcol le migliori bacche di ginepro che andiamo a selezionare.

Intenso nei profumi, nel corpo e sul palato. Pulito e morbido.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

Un Gin super premium perfetto per il mixology di alta qualità. Un ingrediente immancabile per trasformare i cocktails.

Per la sua particolare intensità, morbidezza e pulizia sul palato lo consigliamo anche assoluto.



Note d'assaggio:

Limpida e trasparente, ottenuta dall'infusione di anice stellato e di molte altre erbe che crescono sulle pendici dei monti Simbruini, raccolte direttamente. Eccezionale varietà di profumi, buon corpo e intensità in bocca. Notevole pulizia e morbidezza.

Formati disponibili: bottiglia 70 Cl.

Note di interesse:

La nostra Sambuca , nasce da una antica ricetta tramandata da generazioni nella famiglia Leardini.

Una Sambuca super premium, perfetta a fine pasto, per un aperitivo e nel mixology di alta qualità, è un ingrediente perfetto per trasformare i vostri cocktails. Prodotta con metodo antico, come si faceva una volta.

Unione perfetta tra antico e moderno.



BRANDY

Prodotto in piccoli lotti dalla mano sapiente dei mastri distillatori Leardini, si propone con un gusto unico e caldo.

Ottimo se bevuto liscio, con ghiaccio ed in cocktail.

Viene commercializzato soltanto dopo lungo e attento affinamento. Grado alcolico 40%.

DISTILLERIA DE MARCO

E' l'unica distilleria operante nella Regione Lazio, un impegno di Marco appassionato cultore degli spiriti, nel proporre una serie di distillati artigianali che spaziano dalla grappa , al brandy alle acqueviti.

Alta selezione delle materie prime per dei distillati sicuramente differenti e con una loro storia da raccontare.





deMarco
birra
acquavite
artigianale di
birra artigianale
Distillati di Roma

LA BARRICATA
ROMA
ACQUAVITE
AFFINATA IN BOTTE

deMarco
cath...

deMarco
birra
acquavite
artigianale di
birra artigianale
Distillati di Roma

GRAPPA
DI ROMA
ACQUAVITE
DI VINACCE ROMANE

deMarco
cath...
acquavite
artigianale di
vino Merlot
Distillati di Roma

deMarco
virginia
acquavite
artigianale di
vino Merlot
Distillati di Roma

LA FORTEZZA
TORI...



WHISKEY

ACQUAVITE DI MAIS E FRUMENTO

Un'idea di Marco che ha voluto produrre un american whiskey. Invecchiato 12 mesi in barrique di rovere

Visto che il luogo di produzione è Roma, abbiamo voluto rendere omaggio ad un famoso tormentone della cinematografia romana.

Per informazioni e ordini
ordini.rgsconsulting@gmail.com

Tel +39 068809953

Mobile +39 337744577