



RGS nasce da un'idea di Roberto Coggiatti, 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.

Seguono i dettami dell'agricoltura biologica.

Siamo partiti con aziende entro i 50 km da Roma, ci siamo spinti ad altre entro i 100 km da Roma, per proseguire con altre realtà entro i 200 km e poi oltre.

Se volete percorrere assieme a noi questa strada benvenuti.

Salute

CANTINE DEL LAZIO

MERCATURAM VINA LATIUM



Lazio best buy

- Nel corso degli ultimi decenni la viticoltura del Lazio è stata per troppo tempo legata all'idea di un vino qualitativamente non eccelso ma sicuramente a basso costo.
- Dagli anni 2000 considerando le meravigliose condizioni pedo climatiche ed un terroir incredibilmente favorevole la qualità ha raggiunto l'eccellenza, con un innalzamento di tutto il livello qualitativo regionale. Abbiamo ancora tanta uva in produzione che permette ad alcune realtà di produrre grosse quantità ad un buon livello e quindi ad un prezzo estremamente conveniente.
- Sono i nostri BEST BUY

I vini in Bag in Box



Bag in Box 3 LT, 5 LT, 10 LT



CANTINA BACCO
NETTUNO

Cacchione IGP
Cesanese IGP



Grechetto IGP
Cesanese IGP
Falanghina IGP
Sauvignon Blanc IGP
Cabernet Sauvignon IGP



✿ VINI VANNELLI ✿

L'Azienda Vinicola Vannelli opera nel settore del commercio di vini da oltre cinquanta anni. Nasce infatti alla fine degli anni quaranta ad opera di Augusto Vannelli grande conoscitore del settore. L'Azienda è da sempre nota per la particolare attenzione dedicata alla qualità dei prodotti commercializzati e per l'estrema cura dei processi di lavorazione adottati. Nella scelta dei vini si avvale oltre che della pluriennale esperienza maturata sul campo, di uno staff di qualificati enologi. Il processo di lavorazione ed imbottigliamento del vino viene interamente realizzato presso lo stabilimento di proprietà dell'azienda con l'ausilio di attrezzature e tecniche all'avanguardia, in grado di garantire la corretta conservazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti. Sotto la guida dell'attuale titolare Goffredo Vannelli, figlio del fondatore Augusto, l'azienda si è rinnovata profondamente. Si è provveduto a realizzare una nuova linea di imbottigliamento e ad ampliare e diversificare la gamma dei prodotti offerti, mantenendo comunque sempre uno stretto legame con la tradizione che da sempre contraddistingue l'azienda.

VINI VANNELLI TERRE NOSTRE

Falanghina IGP Lazio 0,75 e 0,25

Chardonnay IGP Lazio 0,75

Fonterufoli Bianco IGT Lazio 0,75

Cesanese IGT Lazio 0,75

Merlot IGT Lazio 0,75 e 0,25

Fonterufoli rosso IGT Lazio 0,75

Passito Bianco IGT Lazio





VINI VANNELLI MERUM

Passerina IGT Lazio 0,75

Falanghina IGT Lazio 0,75 e 0,375

Pinot Grigio IGT Lazio 0,75 e 0,375

Pecorino IGT Lazio 0,75 e 0,375

Chardonnay IGT Lazio 0,75

Syrah IGT Lazio 0,75 e 0,375

Cabernet IGT Lazio 0,75 e 0,375

Merlot IGT Lazio 0,75





VINI VANNELLI DEA

Vermentino IGT Lazio 0,75

Sauvignon IGT Lazio 0,75

Pinot Grigio IGT Lazio 0,75

Syrah IGT Lazio 0,75

Cesanese IGT Lazio 0,75

Petit Verdot IGT Lazio 0,75

Passito Bianco IGT Lazio 0,50



MUNDUS vini®

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



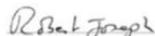
2021
Dea Vannelli
Sauvignon Blanc
IGT

Palestrina


Christoph Meisinger, Managing Director


Christian Wolf, Director Degustation


Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management


Robert Joseph, Board of Management


Kirk Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is one of the most important and most highly regarded wine awards in the world. During its Spring Tasting in February and its Summer Tasting in August, more than 12,000 wines are tasted each year by the international MUNDUS VINI expert jury. The Grand International Wine Award was initiated in the year 2000 by Meisinger Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meisinger's Weinwissen, Meisinger Weinwelt and Meisinger's Wine Business International.

Neustadt Germany, February 2022



MUNDUS vini®

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



2019
Cesanese Dea

Vini Vannelli S.r.l.
Palestrina


Christoph Meininger, Manager Director


Christian Wolf, Director Degustation


Ulrich Fischer, Board of Management


Michael Hönckel, Board of Management


Robert Joseph, Board of Management


Kirk Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is one of the most important and most highly regarded wine awards in the world. During its Spring Tasting in February and its Summer Tasting in August, more than 12,000 wines are tasted each year by the international MUNDUS VINI expert jury. The Grand International Wine Award was initiated in the year 2000 by Meininger Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meininger's Sommelier, Meininger's Weinwelt and Meininger's Wine Business International.


MEININGER
VERLAG







Dall'antica Roma alle tavole internazionali. Una storia di famiglie, di tradizione e di innovazione. La **Cantina Bacco** di **Nettuno** ha radici antiche, radicate nella storia vinicola locale. Tutto ebbe inizio grazie all'intuizione di alcuni produttori accomunati dalla volontà di coltivare e tutelare i **vitigni autoctoni della zona**, da sempre coltivati in quei luoghi.

Dal **1973** questa realtà porta il nome di Cantina Bacco, ancora gestita dalle famiglie storiche arrivate alla terza generazione.

CACCHIONE SPUMANTE EXTRA DRY



Cacchione 100%

Bouquet intenso e profumato con sentori di frutta e note complesse di fiori dolci d'acacia



Al gusto è armonico e complesso



Tra gli 8 e i 10 gradi



Vino spumante da tutto pasto, ideale all'aperitivo.



AMOENUS SPUMANTE BRUT



Cacchione 100%

Bouquet intenso e profumato con sentori di frutta e note complesse di fiori dolci d'acacia



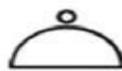
Al gusto è armonico, e incredibilmente fresco



Tra gli 8 e i 10 gradi



Con crostacei come aragosta, gamberi .
Consigliato con fritti e tempura





5StarWines - the Book 2021

5StarWines

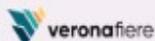


VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

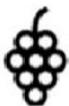
LAZIO IGP CACCHIONE SPUMANTE BRUT "AMOENUS" 2018

90/100

**CANTINA BACCO S.C.R.L.
NETTUNO (RM)**



CACCHIONE FRIZZANTE IGT LAZIO



Cacchione 100%



Bouquet intenso con sentori floreali.



Secco e fruttato, gradevole al palato



Tra gli 8 e i 10 gradi



Grazie alla sua freschezza ed effervescenza è perfetto come aperitivo, e il vino ideale per accompagnare la pizza.

BIANCO DI BACCO IGT LAZIO



Cacchione ,
Chardonnay



bouquet
intenso.



Al gusto e
equilibrato e
bilanciato.



Tra gli 8 e i 10
gradi



Antipasti , carni
bianche e pesce.

HORECA CACCHIONE IGP



Cacchione 100% coltivato a filari



Profumo tipico,



Persistente, sapido e minerale



Tra 8 e i 12 gradi



Aperitivi, pesce e carni bianche

PANTASTICO CACCHIONE DOP



Cacchione 100% a piede franco



Aromi complessi di frutta matura, bouquet intenso.



Al gusto è avvolgente equilibrato e con un'ottima persistenza.

Fresco, armonico e di buon corpo



Tra gli 8 e i 10 gradi



Si accompagna a tutti gli antipasti e alle carni bianche ed in particolare ai piatti tipici laziali a base di pesce e verdure

HORECA CACCHIONE IGP



Cacchione 100% coltivato a filari



Profumo tipico,



Persistente, sapido e minerale



Tra 8 e i 12 gradi



Aperitivi, pesce e carni bianche

PANTASTICO CACCHIONE DOP



Cacchione 100% a piede franco



Aromi complessi di frutta matura, bouquet intenso.



Al gusto è avvolgente equilibrato e con un ottima persistenza.

Fresco, armonico e di buon corpo



Tra gli 8 e i 10 gradi



Si accompagna a tutti gli antipasti e alle carni bianche ed in particolar modo ai piatti tipici laziali a base di pesce e verdure

VIOGNIER IGT LAZIO



Viognier



Naso piacevole, frutta
bianca e fiori, mela.



Intenso e complesso
on finale molto
lungo.



Tra gli 8 e i 12 gradi



Vino da aperitivo,
antipasti di pesce,
Sushi



5StarWines - the Book 2021

5StarWines



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

LAZIO IGP VIOGNIER 2019

90/100

CANTINA BACCO S.C.R.L.
NETTUNO (RM)

NETTUNO DOP ROSSO



Merlot, Sangiovese



Profumo delicato con note complesse di frutti a bacca rossa



Gusto equilibrato e persistente. Di gran corpo e giustamente tannico



Tra i 16 e i 18 gradi



Si abbina con portate di carne. Ottimo con arrosti e cacciagione

SIRAH IGT ROSSO LAZIO



Syrah 100%



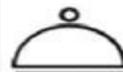
Aroma fruttato e complesso. Sentori di frutti di bosco: ribes, mirtilli e fragoline



Al gusto risulta armonico ed equilibrato, con buona struttura e tannini morbidi e avvolgenti



Tra i 16 e i 18 gradi



Si abbina a primi e secondi a base di carne rossa

ROSSO DI BACCO IGT



Merlot,
Sangiovese,
cesanese



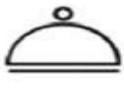
Profumi
intensi, frutta
rossa fresca.



Piacevole e
immediato al
gusto.



Tra gli 12 e i 16
gradi



Antipasti salumi
e formaggi, primi
piatti .

PETIT VERDOT ROSSO IGT LAZIO



Petit Verdot 100%



Al naso esprime
sentori di bacca
rossa e nera, con
note speziate



Al palato risulta
morbido e
avvolgente



Tra i 16 e i 18
gradi



Vino da tutto pasto,
si abbina bene sia
con arrosto di
manzo che di
agnello.

GRAPPA DI CACCHIONE



Vinacce di
Cacchione 100%

Limpida all'olfatto,
elegante e
complessa,
sorprende con
sentori di pera
matura, vinaccia
fresca, sambuco e
albicocca

Gusto morbido e
piacevole

Grappa da dopo
pasto e da shot.

GRAPPA RISERVA BARRIQUE



Vinacce di uve
aziendali,
invecchiata 18 mesi
in barriques da 225
litri di rovere

Sentori di tabacco,
spezie e miele
Morbida e intensa
al palato, di grande
persistenza

Grappa da dopo
pasto o da
meditazione



La Parvus Ager segna l'evoluzione di un mestiere che iniziò più di un secolo fa con un carretto a vino che, scendendo dai Castelli Romani vendeva il vino in città, fino ad arrivare ai nostri giorni, a noi nipoti, cresciuti con l'odore del mosto correndo tra i filari della vigna.

Il nostro ambizioso progetto parte dall'azienda agricola di famiglia coltivata già dal 1980 e si propone, attraverso un totale rinnovamento delle culture vitivinicole e alla realizzazione di una nuova cantina tecnologicamente avanzata, di valorizzare le qualità di questo territorio, diffondendo le potenzialità vitivinicole del Lazio anche al di fuori dei suoi confini.

L'azienda, di 54 ettari, sorge nel cuore del Parco dell'Appia Antica, nel cuore dell'Agro Romano, una storica terra già coltivata a vigna nei tempi dell'Antica Roma, quando, senatori e consoli avevano qui le loro fattorie e dove, ancora oggi, si lavora nel rispetto della vocazione del territorio ma con uno sguardo attento rivolto all'innovazione.

Il clima e l'esposizione favorevole, coniugati con l'attento e appassionato lavoro di trasformazione dei prodotti aziendali, danno vita ad autentiche eccellenze, frutto di tanto lavoro e di un territorio rilevante per la forza minerale della terra plasmata dal vulcano laziale.

Le colture

Trebbian Verde - Superficie 19.800 mq.

Malvasia Puntinata - Superficie 25.600 mq.

Viognier - Superficie 21.118 mq.

Bombino - Superficie 20.638 mq.

Cabernet Francese - Superficie 30.000 mq.

Petit Verdot - Superficie 7.461 mq.

Syrah - Superficie 32.135 mq.

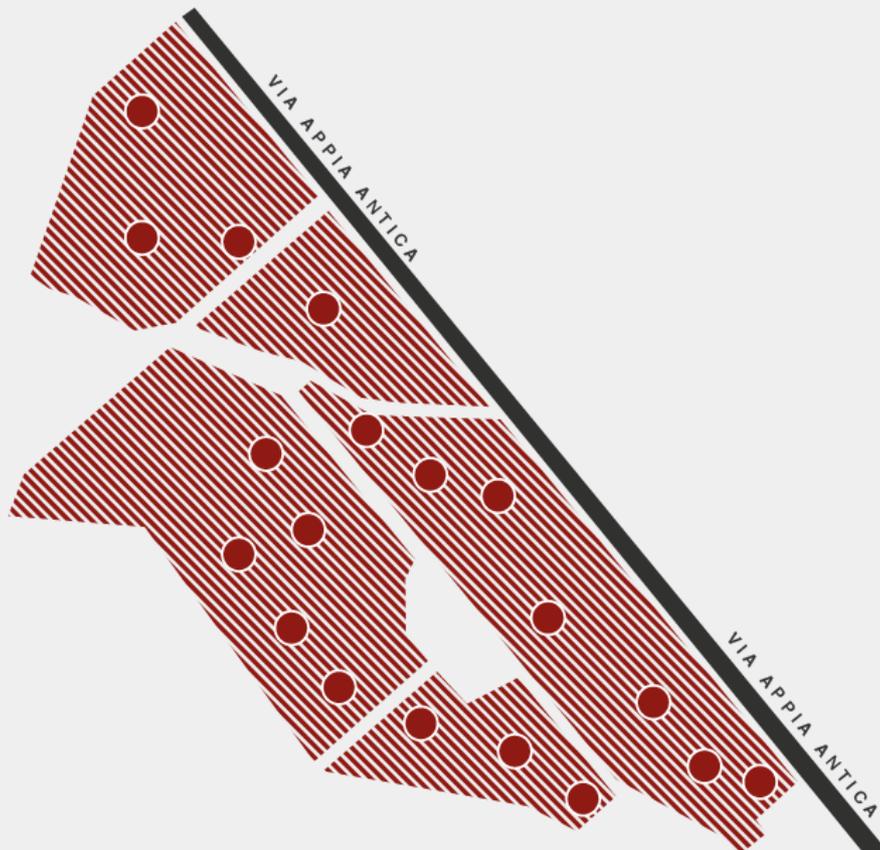
Vermentino - Superficie 49.540 mq.

Montepulciano - Superficie 60.223 mq.

Malvasia di Candia - Superficie 80.000 mq.

Kiwi - Superficie 45.000 mq.

Ulivi - Superficie 15.000 mq.



MALVASIA PUNTINATA DEL LAZIO IGP



Malvasia Puntinata del
Lazio 100%



Fruttato con note floreali
e sentori di frutta a polpa
bianca.



Secco, morbido e
avvolgente, intensa nota
minerale



Tra gli 8 e i 12 gradi



Da tutto pasto, piatti di
mare e secondi di carne

AUDACE VERMENTINO IGP LAZIO



Vermentino 100%



Intenso e delicato,
note di fiori , ginestra,
agrumi, e mela verde.



Morbido, buona
acidità, e finale
amaricante. Sapido,
piacevole.



Tra i 10 e i 12 gradi



Pesce, primi piatti con
molluschi.

ROMA DOC BIANCO



Malvasia Puntinata e
Trebbian Verde



Fresco e pulito, intenso ed
elegante. Note agrumate
arancio, cedro e
camomilla.



Asciutto, molto bilanciato
il rapporto tra
morbidezza e freschezza.
Intenso ed elegante.



Tra gli 8 e i 12 gradi



Aperitivi, piatti di mare.

ROMA DOC ROSATO



Montepulciano e
Syrah.



Rosa tenue, note di
rosa e melograno,
fragola e ciliegia,
intenso e delicato.



Palato pulito,
moderno ed elegante.



Tra i 10 e i 12 gradi



Aperitivi, fantastico
con i crostacei.

ROMA DOC ROSSO



Montepulciano e Syrah.



Rosso rubino, intense note di frutta spremuta fresca mirtillo e lampone.



L'affinamento in legno dona note speziate, di cioccolato e caffè.
Vino complesso.



Tra i 16 e i 18 gradi



Carni rosse, formaggi e salumi stagionati,

BORGO DEL CEDRO

Frascati

La Società Agricola Borgo del Cedro nasce dalla voglia di Sara Costantini, quarta generazione di vignaioli, di contribuire alla diffusione e conoscenza del Frascati nel mondo. Sono 6 ettari che si affacciano in una delle zone più vocate della DOCG laziale.

Bottiglie prodotte attualmente meno di 20000.

L'enologo e papà Lorenzo.

FRASCATI SUPERIORE DOCG



Malvasia Puntinata e di Candia ,Trebiano



Profumato, importanti sentori aromatici cui seguono note di fiori bianchi,armonico e piacevole.



Una buona acidità lo rende beverino, immediato.



Tra i 10 e i 13 gradi



Grigliate e frittore di pesce, formaggi freschi, sushi, carni bianche.

MALVASIA DEL LAZIO,SAUVIGNON IGT LAZIO



Malvasia del Lazio, Sauvignon blanc



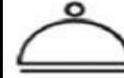
Intensi profumi di frutta tropicale pesca bianca , bosso e salvia.



Fresco, morbido ed equilibrata.



Tra gli 8 e 12 gradi



Aperitivi, frittore di pesce, grigliate di crostacei.



CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879





CAVALIERI

AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

La tradizione vitivinicola della famiglia Cavalieri ha origini che risalgono alla seconda metà del secolo scorso.

Infatti da un documento stilato il 10 settembre del 1879, relativo alla divisione di un terreno "Vignato", si può notare la vocazione familiare che da cinque generazioni ininterrottamente si dedica nel podere di Montecagnolo alla coltivazione della vite e alla produzione del vino.

La nostra famiglia ne cura personalmente ogni fase di lavorazione applicando, oltre l'esperienza familiare, le moderne tecniche di cantina, come:

- **la selezione delle uve,**
 - **la fermentazione in bianco del mosto fiore,**
 - **il controllo della temperatura di fermentazione, fino all'imbottigliamento,**
- garantendone così qualità e genuinità.



INFIORATA

LAZIO BIANCO

IGP



Grechetto, Malvasia, Fiano e Sauvignon



Frutti a polpa gialla completati da note floreali complesse.



Fresco ed equilibrato al gusto, complesso e di buona struttura.



Servire a 10 °C .



Carni bianche e pesce.



GRECHETTO

LAZIO BIANCO

IGP



100% Grechetto



Sentori agrumati complessi.



Giusto rapporto acido , vino sapido e persistente, finale leggermente tannico



Servire a 8-10 °C .



Primi importanti e secondi a base di carne bianca o pesce.



SAUVIGNON BLANC

LAZIO BIANCO

IGP



100% Sauvignon Blanc



Naso tipico con sentori di pietra focaia, salvia, sentori erbacei, frutto della passione, pesca a polpa gialla.



equilibrato, fresco con una struttura media e finale con retrogusto in linea con i sentori olfattivi.



Servire 8-10 °C .



Vino da tutto pasto, dall'aperitivo fino ai secondi a base di pesce.



PETIT MANSENG

LAZIO BIANCO

IGP



100% Petit Manseng



naso di frutti a polpa gialla , ananas e frutto della passione completato da note floreali dolci.



Sensazioni acide al primo impatto che vengono poi bilanciate dall'elevata presenza di glicerina e dalla struttura del vino stesso.



Servire a 8°C.



Piatti a base di pesce o primi anche strutturati.



CESANESE

LAZIO ROSSO

IGP



100% Cesanese



Sentori di marasca e frutti rossi con note speziate dolci.



Caldo ed avvolgente al gusto, di ottima struttura e con tannino in evidenza.



Servire a 18°C.



Cacciagione, arrosti e brasati.



CABERNET SAUVIGNON

LAZIO ROSSO

IGP



100% Cabernet Sauvignon



Sentori di frutti a bacca rossa e sentori vegetali tipici.



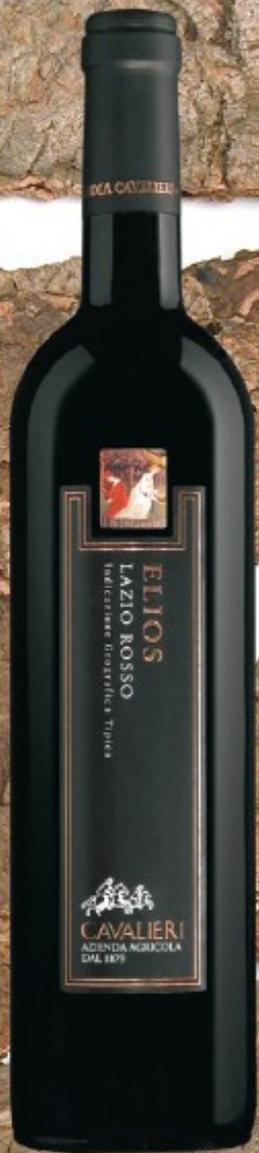
Morbido e persistente al gusto, ottima struttura e finale tannico elegante.



Servire a 18 °C.



Carni bianche e rosse, primi a base di carne.



ELIOS

LAZIO ROSSO

IGP



Cesanese, Montepulciano e Cabernet Sauvignon



Sentori di piccoli frutti a bacca rossa.



Media struttura , fresco e delicato.



Servire a 16-18°C .



Si abbina con primi e secondi non molto strutturati, formaggi ed antipasti di terra.



FACESOLE

LAZIO ROSSO

IGP



Cabernet e Cesanese



Sentori di piccoli frutti a bacca nera con note dolci di vaniglia e spezie.



Morbido ed avvolgente.



Servire a 18 °C .



Si abbina a piatti a base di carne rossa, arrosto o alla brace. primi importanti a base di carne.



Il progetto "Cinque Scudi" ebbe inizio nei primi anni del terzo millennio e più precisamente nel Marzo 2003 quando il più giovane della famiglia dopo aver effettuato varie ricerche trovò dei cenni storici che dicevano in breve: "dopo il pontificato di Pio IX, prima che venisse introdotta la lira, gli ultimi Cinque Scudi, si racconta che furono utilizzati per comprare tutta la produzione del pregiato vino destinato per funzioni ecclesiastiche. Da quel momento in poi i vini di quella zona furono chiamati: "Cinque Scudi"

CHARDONNAY LAZIO IGT



Chardonnay 100%



Tipico, ampio, delicato ed intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco

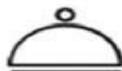


Gradevolmente acidulo, armonico ed equilibrato



Tra i 10 e i 12 gradi

Crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce



SIRA' LAZIO IGT



Syrah 100%



Grande freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone e violetta, seguiti da vaniglia e pepe nero.

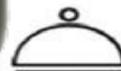


Tannini dolci con ottima struttura e sapori intensi



Tra i 14 e i 16 gradi

Carni rosse e bianche, insaccati e formaggi stagionati.



02

LAZIO BIANCO IGT



Chardonnay, Sauvignon
Blanc



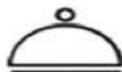
Etereo, floreale, fresco
con sentori di frutti
bianchi come pesca e
banana



Fresco, armonioso e
lievemente acidulo



Trai 10 e i 12 gradi



Ideale come aperitivo, si
abbina a primi piatti,

06

ROSSO LAZIO IGT



Syrah, , Merlot



Fruttato, fresco, con
sentori di piccoli frutti,
prugne e visciole



Fresco, gentile,
giustamente vigoroso e
morbido nel finale



Tra i 16 e i 18 gradi



Primi e secondi piatti,
carni rosse, formaggi
freschi e stagionati.



5StarWines - the Book 2021

5StarWines

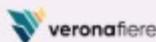


VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

LAZIO IGP BIANCO "02" 2019

92/100

**AZIENDA AGRICOLA CASALE CINQUE SCUDI
VELLETRI (RM)**



EVOLUZIONE BIANCO IGT



Chardonnay , Incrocio
Manzoni



Intenso sentori di
frutta esotica e mela,
note spiccate di
vaniglia legate al
passaggio in legno .



Armonico ed
equilibrato.



Tra i 10 e i 12 gradi



Crostacei, frutti di
mare, piatti a base di
pesce, ma anche carni
bianche.

EVOLUZIONE ROSSO IGT



Merlot 100%



Grande potenza ed
equilibrio. aromi intensi
e puliti di ciliegia nera,
lampone e viola, seguiti
da vaniglia e pepe nero e
cioccolato.



Tannini morbidi,note
vanigliate con ottima
struttura e lunghezza.



Tra i 14 e i 18 gradi



Carni rosse e formaggi
stagionati.

Azienda Agricola ILORI

Il territorio di Cori, nel cuore Monti Lepini, con il vento del mare del litorale laziale è l'ambiente ideale per la coltivazione della vigna e dell'olivo fin dai tempi antichi.

In questo incredibile territorio coltiviamo la passione, con vigneti e oliveti rispettosi dell'ambiente e a salvaguardia del territorio. Gli oliveti sono composti da 6000 piante di ITRANA in conduzione bio e dalla vendemmia 2022 anche le uve avranno questa certificazione.

I terreni sono tutti tra i 400 e i 700 slm



BELLONE IGP LAZIO



Bellone 100%



Colore giallo
paglierino;



Profumo
fruttato



Al palato è
morbido,
piacevole di
facile beva



NERO BUONO IGP LAZIO



Nero Buono
100%



Colore rosso
rubino;
Profumo intenso
con sentori di
frutti di bosco.



Morbido con
tannino delicato,
ma presente



SPUMANTE

BELLONE IGP



Bellone 100%



Colore giallo paglierino, brioso e brillante.

Profumi intensi e fruttati.



Al palato è piacevole con la briosità che re invita a berlo.



Tra i 6 e i 10 gradi



Aperitivi, crostacei, primi a base di pesce. Pizza.



MONSIGNORE

BELLONE IGP LAZIO



Bellone 100%

Colore giallo paglierino profondo; Profumo intenso e fruttato con note di vaniglia.



Al palato è piacevole intenso, lungo e avvolgente.



Tra i 6 e i 12 gradi

primi a base di pesce, carni bianche.



MONSIGNORE

NERO BUONO IGP LAZIO



Nero Buono 100%



Colore rosso rubino profondo; Profumo intensi di frutti di bosco e frutta rossa.



Note di legno e cuoio, lungo finale.



Tannino intenso



UGNOLI



BRUGNOLI



BRUGNOLI



BRUGNOLI



BRUGNOLI



Oltre 400 ettari di terreni a ridosso dell'incantevole comune di Bomarzo. Questo è il tesoro che la famiglia Brugnoli custodisce dagli inizi del '900. Dal 1987 nei nostri vigneti coltiviamo e produciamo uve esclusivamente secondo il metodo biologico, da cui otteniamo i nostri vini. Gli ettari attualmente vitati sono 37 tutti a cordone speronato, su un altopiano di origine vulcanica.

30/08/22

TREBBIANO GIALLO IGT BIANCO LAZIO



Trebbiano giallo
100%



Ha bel colore giallo paglierino, con profumo intenso e fruttato.



Il gusto è piacevole di media struttura e dotato di buon equilibrio con la freschezza .



Tra i 10 e i 12 gradi



Si abbina con piatti di pesce anche elaborati, carni bianche e verdure.



GRECHETTO BIANCO IGT LAZIO



Grechetto



colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso mostra profumi di camomilla e ginestra, ananas e pesca gialla.



In bocca è fresco e sapido.



Tra i 10 e i 12 gradi



Ideale come aperitivo, piatti di pesce e molluschi



GRECHETTO ROSSO IGT LAZIO



Grechetto rosso



Dal tipico colore rosso rubino. Profumi di origano secco, alloro, mirto e cannella.



Lievi tannini, buona la freschezza, sorso Appagante.



Tra i 14 e i 18 gradi



Perfetto con minestre, primi piatti e carni rosse.

GRECHETTO ROSSO ROSATO IGT LAZIO



Grechetto rosso vinificato in rosa



Intensi profumi di fiori e frutta, con note tropicali



Fresco, floreale e bilanciato



Tra i 10 e i 13 gradi



Aperitivo, primi piatti carni e pesce.

MERLOT ROSSO IGT LAZIO



Merlot

Rosso rubino, sentore di frutti rossi e spezie erbose come origano secco e alloro.

Al gusto è morbido e rotondo con un presente grado di tannicità.



Tra i 16 e i 18 gradi



Carni bianche e rosse, formaggi

SANGIOVESE ROSSO IGT LAZIO



Sangiovese

Colore rosso rubino intenso. Sentori di viola essiccata, prugna e note scure di sottobosco, nota balsamica avvolgente.

Al gusto tannini presenti, ingresso robusto che si distende su un finale di marasca in confettura.



Tra i 16 e i 18 gradi



Carni rosse, lessi e brasati

VERSUS SPUMANTE



Trebbiano giallo



bollicine avvolgenti,
fresche morbide.



Buona persistenza,
piacevole.



Tra gli 8 e 12 gradi



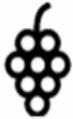
Aperitivi, fritti di pesce ,
salumi e formaggi.

Stefanoni



Stefano Stefanoni diviene proprietario dell'azienda e inizia la ricerca di nuove soluzioni al fine di innalzare la qualità della produzione. Si dedica alla coltivazione e produzione di uno dei vitigni autoctoni più importanti della zona, il Roschetto (trebbiano giallo). I tre cloni scelti per la sua produzione provengono da un vigneto sperimentale impiantato a Montefiascone in collaborazione con l'Università di Perugia; così, negli ultimi anni, il Roschetto viene imbottigliato in purezza anche nella versione spumante.

CAMPOLONGO EST EST EST DOC



Trebbiano, Malvasia,
Roschetto



Persistente, elegante di
frutta gialla



Vino elegante e
equilibrato



Tra gli 8 e i 10 gradi



Si accompagna
egregiamente con
piatti a base di pesce

30/08/22

FOLTONE EST EST EST DOC



Roschetto 50%,
Trebbiano, Malvasia



Persistente, elegante
di frutta gialla



Vino di notevole
struttura ed equilibrio



Tra gli 8 e i 10 gradi



Si accompagna
egregiamente con
piatti a base di pesce e
formaggi

MOSCATO SECCO COLLE DE POGGERI IGT



Moscato Giallo 100%



Intenso con
caratteristica nota
aromatica



Asciutto ed elegante
con note di frutta
bianca



Tra gli 10 e i 12 gradi



Frittare di pesce,
antipasti e risotti di
mare. Immenso con il
sushi.



ROSCETTO COLLE DE POGGERI IGT



Roscetto 100%



Frutta gialla e mela
golden matura



Rotondo, morbido ed
equilibrato con lievi
sentori di vaniglia.
Grande struttura.



Tra i 9 e gli 12 gradi



Ottimo abbinamento
con pesce e carni
bianche

EDIZIONE 2022

STEFANONI
**COLLI ETRUSCHI VITERBESI DOC ROSSETTO
SECCO COLLE DE' POGGERI ROSCETTO 2019**



è stato inserito nella sezione **VINI DA NON PERDERE**
della guida **Vinibuoni d'Italia**, avendo raggiunto la valutazione massima di 4 stelle
per la sua piacevolezza, corrispondenza al vitigno ed equilibrio

ROSCETTO BRUT METODO CLASSICO



30/06/22



Roscetto 100%



Persistente, elegante
di frutta gialla



Vino elegante e
equilibrato



Tra i 10 e i 12 gradi



Ideale come aperitivo
e per proseguire a
tutto pasto.

FANUM IGT ROSSO LAZIO



Cabernet, Shiraz,
Merlot



Larghissimo spettro
aromatico con note
di vaniglia.
Vino caldo ed etereo,
di notevole struttura
ed equilibrio.
Presenta tannini
morbidi che rendono
il vino armonioso



Tra i 14 e i 16 gradi



Formaggi media
stagionatura, carni
rosse e cacciagione

MOSCATO DOLCE FRIZZANTE



Moscato Giallo 100%



Intenso profumato e caratteristico



Dolce ed elegante con note di frutta bianca



Tra gli 8 e i 10 gradi



Torte con panna, ottimo con crostate di ricotta. Panettoni e pandoro.

LEATICO ALEATICO PASSITO



Aleatico 100%



Persistente, con sentori di marasca e rosa canina, confettura



Vino caldo, equilibrato, molto persistente



Servire tra i 12 e i 16 gradi



Si accompagna con dolci secchi, ottimo vino da fine pasto

LEATICO ALEATICO PASSITO



Aleatico 100%



Persistente, con sentori
di marasca e rosa
canina, confettura



Vino caldo, equilibrato,
molto persistente



Servire tra i 12 e i 16
gradi



Si accompagna con
dolci secchi, ottimo
vino da fine pasto

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2021

Roma febbraio 2021

CANTINA

Stefanoni



3° Miglior Vino Dolce

Aleatico Colle de' Poggeri
2019

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 31





La Ferriera srl Società Agricola è gestita da una famiglia che ha una antica tradizione vitivinicola in un territorio dalle antiche origini Borboniche. Produzione di vini rossi di qualità nella zona a denominazione di origine controllata 'Atina Cabernet DOC'. La cantina è ricavata all'interno dell'antico opificio industriale Borbonico dalla 'Ferriera' ristrutturato secondo le nuove normative tecniche. Le attrezzature ed i processi sono di nuova concezione con vasche in acciaio inox termoregolate, pressatura soffice, impianto di azoto, laboratorio di analisi. L'affinamento invece avviene, specie per i vini più pregiati, in botti di rovere francese.

REAL MAGONA SPUMANTE METODO CLASSICO



Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Noir



Grande ricchezza olfattiva con note floreali di frutta mediterranea.



Gusto persistente



8 - 10 gradi



Aperitivi, si esalta accompagnando il pasto.

SEMIATO BIANCO ATINA DOC



Semillon, sauvignon



Intensi profumi di fiori bianchi e frutta.



Buona acidità e freschezza



10 - 12 gradi



Si accompagna a crostacei, pesce e molluschi. Intrigante come aperitivo.

DORATO BIANCO IGT



Chardonnay, Malvasia
del Lazio



Intenso ed elegante



ben equilibrato



12 - 13 gradi



Si accompagna a
formaggi freschi, pesce
e molluschi

FERRATO ROSSO IGT



Cabernet, Shiraz,
Merlot



Intenso ed elegante con
note di frutti rossi e
spezie



Avvolgente, morbido
ed armonico. Tannino
presente e ben
equilibrato.



16 - 18 gradi



Si accompagna a carni
rosse alla brace, salumi
e formaggi stagionati

REAL MAGONA CABERNET ATINA DOC



Cabernet e syrah



Grande intensità, note di frutta rossi , frutti di bosco e spezie



Grande corpo, avvolgente, lungo finale



16 - 18 gradi



Carni rosse alla brace, arrostiti, formaggi stagionati



REAL MAGONA RISERVA CABERNET ATINA DOC



Cabernet, Shiraz



Intensi profumi di frutta rossa, bosco spezie e complessità



Lungo, morbidamente tannico, ben equilibrato.



16 - 18 gradi



Grigliate, carni rosse importanti





PETRUCCA E VELA

L'azienda nasce nel 1969 ed è gestita da Tiziana Vela e dal marito Fabrizio Petrucca . E' situata a Piglio in località Coce, nel cuore della D.O.C.G. ciociara.

Tiziana e Fabrizio conducono dal 2000 il vigneto della tenuta, disposto, in un unico corpo di 5 ettari, in posizione collinare ad un altitudine compresa tra i 450 e i 500 metri sopra il livello del mare. Da sempre convinti che la qualità si ottiene dal vigneto, verso la fine degli anni '90, hanno dato inizio ad un profondo rinnovamento sia nelle varietà sia nell'allevamento della vite.

Contemporaneamente anche la cantina veniva attrezzata per vinificare uve di qualità, ottenere ed affinare grandi vini dai profumi e dagli aromi inconfondibili, espressioni di un territorio unico nella sua tipicità.

La produzione dell'Azienda Vitivinicola Petrucca e Vela è di circa 40.000 bottiglie all'anno. e uve migliori del territorio, trasformando la vinificazione in espressione d'arte

30/08/22

VELA PASSERINA DEL FRUSINATE IGP



Passerina del Frusinate
100%



Intenso con sentori di
frutta e fiori bianchi



Avvolgente, morbido,
equilibrato e di buona
Persistenza



Tra gli 8 e i 10 gradi



Pesce crudo, torte salat
antipasti vegetariani

T'AWILA PASSERINA FRUSINATE IGT



Passerina del Frusinate
100%



Intensi profumi di fiori
bianchi e note di
vamiglia.



Buona acidità, sostenuta
da una piacevole
morbidezza. Intenso e
dal finale lungo.



Tra gli 8 e i 12 gradi



Pesce, primi piatti con
molluschi.

ROSASI CESANESE IGP



Cesanese d'Affile



Intenso con sentori di
frutta rossa e ciliege



Fresco, sapido, equilibrato
e di buona
Persistenza



Tra gli 8 e i 10 gradi



Antipasti, primi,
aperitivi. Piatti vegetariani

NERVA CESANESE DEL PIGLIO DOCG



Cesanese 100%



Intensi profumi di frutta
rossa.



Al palato è astringente e
tannico. Il vecchio stile
del Cesanese del Piglio



Tra i 14 e i 18 gradi



Carne alla griglia, ma
anche primi piatti con
sughi di carne.

CIFIONE CESANESE DEL PIGLIO SUP. DOCG



Cesanese 95%,
Cabernet 5%



Frutti di bosco con
leggera espressione
erbacea,



Morbido, rispecchia le
note olfattive



Tra i 16 e i 18 gradi



Primi piatti con sughi
di carne, pollame,
arrosti e salumi
stagionati.

AGAPE CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE



Cesanese 100%



elegante, intenso, con
note di marasca e
lampone



Avvolgente, morbido,
buona persistenza



Tra i 14 e i 16 gradi



Piatti della cucina tipica
locale

TELLURES CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE RISERVA



Cesanese di Affile 100%

Sentori di frutti rossi e cacao.



In bocca è caldo, Il tannino è elevato, ma mitigato dal sapiente invecchiamento. Finale dalla lunghissima persistenza, che lascia estasiati sensazioni al palato.



Tra i 16 e i 18 gradi



Arrosti e brasati,
formaggi stagionati.



Tellures DOCG 2016

Azienda Vitivinicola Vela Tiz

Italia - Lazio

Cesanese del Piglio DOC

Medaglia d'Argento

Vino - Fermo



**VINIBUONI
D'ITALIA**



Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022



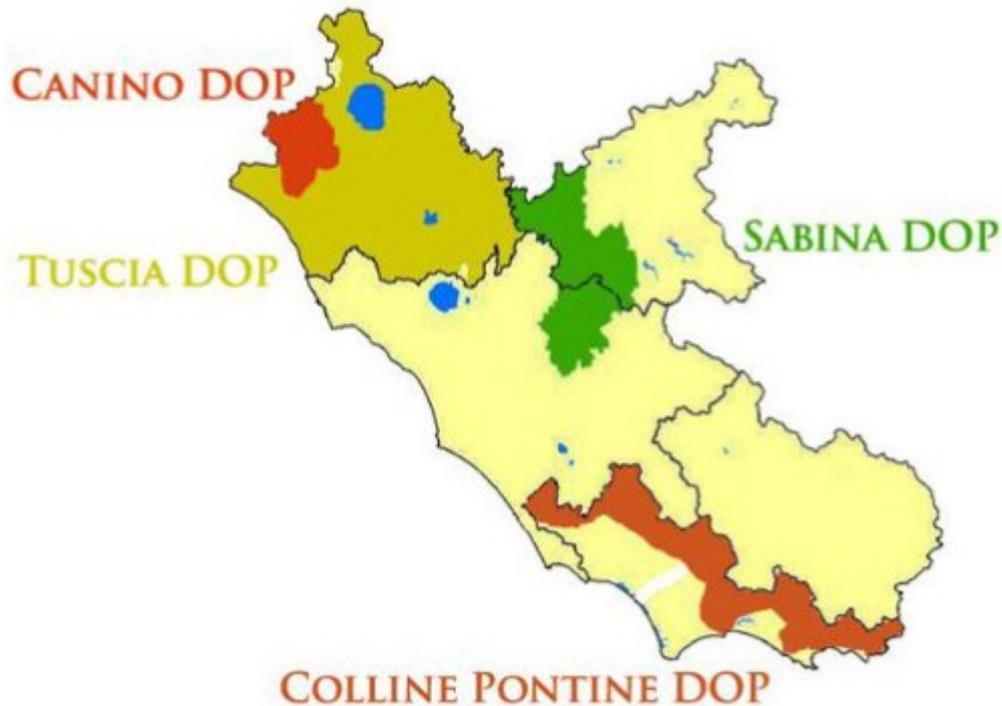
**VELA TIZIANA
CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE
RISERVA TELLURES 2016**

ha ottenuto la **GOLDEN STAR**
assegnata ai vini d'eccellenza per la qualità, la piacevolezza,
la bevibilità e la corrispondenza vino-vitigno-territorio



- Il territorio laziale gode di una fortuna incredibile, essere posizionato nella migliore latitudine possibile per produrre un olio di estrema qualità.
- Abbiamo la diffusione della sua coltivazione su tutta la regione, a tutte le altitudini con la produzione di cultivar differenti e varie indicazioni.
- RGS ha iniziato un percorso di avvicinamento all'EVO che ha inevitabilmente portato alla scelta di piccoli produttori che come bandiera espongono la ricerca della qualità nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

GLI OLI D.O.P. DEL LAZIO





TENIMENTI
MAROTTA
AZIENDA AGRICOLA



I NOSTRI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA SONO PRODOTTI IN ALTA SABINA, IN LOCALITA' SCANDRIGLIA, PROVINCIA DI RIETI. I TERRENI COLTIVATI SI TROVANO A VARIE ALTITUDINI, DAI 400 FINO AI 700 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. IN PIENO TERRITORIO CON VALENZA DOP GARANTIAMO UN PRODOTTO DI ALTA QUALITA', ESTRAENDOLO A FREDDO ENTRO 6 ORE DALLA RACCOLTA.



UN BLEND DELLE NOSTRE CULTIVAR LECCINO E CARBONCELLA

COLORE DORATO. AL NASO SI APRE DELICATAMENTE SULLE NOTE FRUTTATE DI MELA, POI POMODORO MATURO, SFUMATURE ERBACEE E SBUFFI DI ORIGANO. AL PALATO SI PRESENTA DOLCE E AVVOLGENTE CON AMARO E PICCANTE IN SOTTILE EQUILIBRO E LEGGIARDI RITORNI FRUTTATI. RACCOLTA CON AGEVOLATORI AD INVAIATURA, FRANGITURA IN CONTINUO, FILTRAZIONE E CONSERVAZIONE CON AZOTO. DA UTILIZZARE SU INSALATE DI MARE E DI CEREALI.

BOTTIGLIA 500 ML CON TAPPO ANTIRABBOCCO



MONOCULTIVAR ITRANA 100%

DORATO CON LAMPI VERDI. PROFUMI DI POMODORO SI ALTERNANO ALLE SFUMATURE VEGETALI DI CICORIA SELVATICA E RAVANELLO CON SORUZZATA DI BASILICO. ALL'ASSAGGIO È ELEGANTE E BEN STRUTTURATO CON AMARO DELICATO E PICCANTE PIÙ DECISO A GUIDARE RITORNI VEGETALI DI BUONA PERSISTENZA. RACCOLTA CON AGEVOLATORI A FINE OTTOBRE, FRANGITURA IN CONTINUO, FILTRAZIONE E CONSERVAZIONE IN ACCIAIO CON AZOTO. IDEALE PER RAGÙ DI CARNI BIANCHE, RISOTTI ALLA PESCATORA E ARROSTI MISTI.

BOTTIGLIA 250 ML CON TAPPO ANTIRABBOCCO



MONOCULTIVAR CARBONCELLA 100%

VERDE, CON RIFLESSI DORATI. OLFATTO IMPERNIATO SULLE NOTE VEGETALI DI VERDURA DI CAMPO, CARDO, ERBE OFFICINALI E LIEVE TOCCO FRUTTATO DI MELA GIALLA. IN BOCCA ENTRA DOLCE CON AMARO E PICCANTE APPENA PERCETTIBILI E COERENTE CHIUSURA ERBACEA. RACCOLTA MECCANICA A INVAIATURA, FRANGITURA A CICLO CONTINUO E CONSERVAZIONE IN ACCIAIO CON AGGIUNTA DI AZOTO. IDEALE SU ANTIPASTI E PRIMI DI MARE.

BOTTIGLIA 250 ML CON TAPPO ANTIRABBOCCO



OLI AROMATICI

DURANTE LA MOLITURA DEL NOSTRO OLIO AURUM, SONO STATI REALIZZATI OLI AROMATICI, OTTENUTI DA PRODOTTI NATURALI CHE RENDONO UNICI GLI OLI AROMATICI.

- AROMATICO AL PEPERONCINO
- AROMATICO AL BASILICO
- AROMATICO AL TARTUFO
- AROMATICO AL LIMONE
- AROMATICO ALLO ZENZERO

BOTTIGLIA 250 ML CON TAPPO ANTIRABBOCCO

-

Azienda Agricola ILORI

Il territorio di Cori, nel cuore Monti Lepini, con il vento del mare del litorale laziale è l'ambiente ideale per la coltivazione della vigna e dell'olivo fin dai tempi antichi.

In questo incredibile territorio coltiviamo la passione, con vigneti e oliveti rispettosi dell'ambiente e a salvaguardia del territorio. Gli oliveti sono composti da 6000 piante di ITRANA in conduzione bio e dalla vendemmia 2022 anche le uve avranno questa certificazione.

I terreni sono tutti tra i 400 e i 700 slm



ITRANA EVO BIO

Itrana 100%

Con alberi
risalenti al
XVII secolo,
Dalla pianta la
frantoio in
pochissimo
tempo per
mantenere
tutte le
preziose
caratteristiche
della nostra



RGS CONSULTING SAS
DI ROBERTO COGGIATTI E C

Via Colli della Serpentara 15
00139 Roma

TEL. +39 068809953

WEB www.rgsvini.it

MAIL info.rgsconsulting@gmail.com

Il vostro consulente-----