





RGS nasce da un'idea di Roberto Coggiatti, che dopo essersi occupato di grandi cantine internazionali ha deciso di selezionare tutte quelle cantine territoriali 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, di quella biodinamica e producono i loro vini nel modo più naturale possibile.

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

**Questi soliti noti da noi  
non li trovi**

CASALE DEL GIGLIO®  
AZIENDA AGRICOLA



PRINCIPE PALLAVICINI



**POGGIO  
LE VOLPI**



MARCO CARPINETI  
VITICOLTORI IN CORI



PAOLO E NOEMIA D'AMICO

**Promuoviamo solo vini  
non presenti nei  
supermercati**





# SELEZIONE VINI



**ESSELUNGA**  
**S**

**RGS rappresenta solo produttori che rispondono a criteri di rispetto del territorio e dell'ambiente.**

**Entrano nel catalogo dopo che abbiamo verificato i modi di coltivazione, le lavorazioni in cantina e l'etica del lavoro.**

# 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



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 le tradizioni che da sempre contraddistinguono l'azienda. I vigneti sono presenti nella zona dei Castelli Romani fino alla parte costiera, gestiamo vigneti anche a Bomarzo (VT) e stiamo impiantando un nuovo vigneto BIO a Palestrina dove stiamo realizzando il nuovo corpo produttivo aziendale.

## FONTE RUFOLI IGT

La nostra linea entry level nata dall'evoluzione dei vecchi blend Castelli Romani.

Bianco a base di malvasia e trebbiano,  
rosso a base di merlot e Montepulciano.



## TERRE NOSTRE IGT

Vini mono varietali  
semplici, immediati,  
senza fronzoli. Perfetti  
per la mescita a  
bicchiere, adatti per  
offrire un vino della  
casa con cui fare bella  
figura con il cliente,  
offrendo un rapporto  
tra prezzo e qualità  
centratissimo.

Chardonnay,  
Trebbiano, Falanghina,  
Cesanese  
Montepulciano



## TERRE NOSTRE IGT

Vini mono varietali semplici, immediati,  
senza fronzoli.

Formato da 0,25 tappo a vite

Falanghina,  
Sirah



# VINI VANNELLI

Merum 37,5



# 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 Blanc IGT Lazio 0,75

Pinot Grigio IGT Lazio 0,75

Bellone Lazio IGT 0,75



# MUNDUS vini®

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

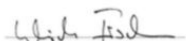


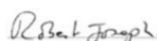
**2021**  
**Dea Vannelli**  
**Sauvignon Blanc**  
**IGT**

**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 Sommelier, Meisinger's Weisewelt and Meisinger's Wine Business International. Neustadt Germany, February 2022

 MEININGER  
VINO AG

267152



# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2024



2° MIGLIOR VINO BIANCO

VINI VANNELLI



Vermentino Dea  
2022

*Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33*



[www.luocamaroni.com](http://www.luocamaroni.com)





I Luoghi del  
**CESANESE**  
2023



Cesanese I.G.P. Lazio Dea '20

Vannelli

CE  
Il Gourmet Errante®  
The Wandering Gourmet

COMUNICAZIONE  
EDITORIALE  
ORGANIZZAZIONE  
EVENTI  
WWW.CARLOZUCCHETTI.IT  
IL MONDO DI CARLOZUCCHETTI.COM IL CALENDARIO

EXTRA WINE®  
CULTURA VINO CIBO TERRITORIO

# VINI VANNELLI DEA

Sirah IGT Lazio 0,75

Petit Verdot IGT Lazio 0,75

Cesanese IGT Lazio 0,75

Nero Buono IGT Lazio 0,75



## **LE VEZZE Lazio IGT Bianco**

Dalla cernita in campo dei migliori grappoli di Vermentino e Sauvignon e con l'ausilio delle più avanzate tecnologie enologiche abbiamo creato questo bianco di grande caratura, dall'importante ventaglio aromatico, che spazia dalla frutta alla spezia dolce grazie alla sapiente evoluzione in botti di rovere americano.





# Le Vezze 2022

Medaglia d'Argento

## LE VEZZE Lazio IGT Rosso

Dal blend delle nostre migliori uve di Cesanese, Montepulciano e Syrah si ottiene questo vino di grande carattere, domato da un passaggio in botti di rovere per 12 mesi che ne esalta tutte le caratteristiche aromatiche e di struttura.





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.

## 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.

## I BEST BUY DI BACCO

## 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 .



# 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 e perfetto come aperitivo, e il vino ideale per accompagnare la pizza.

# LE BOLLE DI BACCO



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.

# CACCHIONE SPUMANTE EXTRA DRY

# 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

# LE BOLLE DI BACCO



SIRAH 100%



Bouquet intenso e profumato, Si avvertono note di ciliegie fiori di campo



Armonico, e bilanciato fresco e beverino.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Con aperitivi, taglieri, pizza.



5StarWines - the Book 2021

**5StarWines**



## VITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

LAZIO IGP CACCHIONE SPUMANTE BRUT "AMOENUS" 2018

90/100

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



**vitality**  
5StarWines - the Book 2026  
premia

**Lazio IGP Cacchione  
Spumante Brut  
Amoenus 2023  
Cantina Bacco**

tra i migliori vini  
90/100 PUNTI

 5StarWines  
THE BOOK

 CANTINA BACCO  
NETTUNO

# 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 e 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  
lazionali a base di pesce e verdure

# 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

# 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.



# VALLOVOLSCO LAZIO BIANCO

IGT

Grechetto,  
Incrocio Manzoni,  
caccione



Profumi  
intensi, fiori  
bianchi, mela e  
glicine.  
Piacevole e  
intenso



Tra gli 10 e i 14  
gradi



Molluschi e  
crostacei, pesce.



# VALLOVOLSCO ROSSO IGT LAZIO



Merlot, Cesanese,  
Petit Verdot

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



Al palato risulta  
intenso e pieno,  
fresco e con  
tannini vellutati.



Tra i 16 e i 18 gradi



Vino da brasato, e  
grandi carni.



## 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



30/06/25



Le Cantine Volpetti si trovano nel cuore della zona di produzione del Colli Albani, nelle colline di origine vulcanica a sud di Roma che degradano verso il mare, dove esistono testimonianze da parte di Catone ed Orazio che comprovano la presenza della vite già in tempi remoti. Dal 1958 la famiglia Volpetti si occupa direttamente della produzione dei propri vini con il

costante obiettivo che porta alla valorizzazione ed alla caratterizzazione dei prodotti enologici più tipici dei Castelli Romani. Partendo dai vitigni autoctoni come Malvasia Puntinata, Cesanese e Bellone, coltivando vitigni nazionali come Sangiovese, Montepulciano e Trebbiano per arrivare a quelli internazionali che più si sono adattati al territorio come il Syrah e lo Chardonnay.

L'Azienda oggi produce una vasta gamma di prodotti che rappresentano un mix di territorio e vigneti, di costante garanzia di qualità ed immagine elegante e prestigiosa, in un connubio tra tradizione ed esperienze enologiche innovative.



## CAPRICCIO D'AUTORE VIVACE



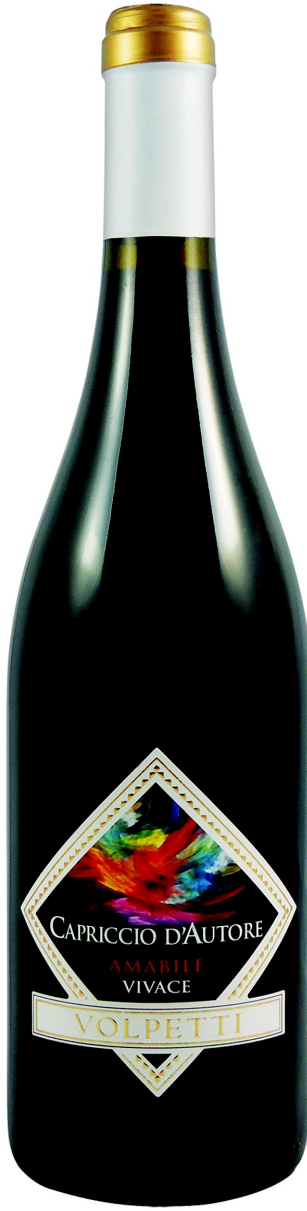
Chardonnay



Colore giallo  
paglierino.



Dal tono  
leggermente  
frizzante. Il suo  
profumo è fresco  
e piacevolmente  
fruttato, il sapore  
è secco e  
vagamente  
Acidulo.



## CAPRICCIO D'AUTORE VIVACE



Cesanese e  
Montepulciano



Colore rosso  
rubino  
scarico. Il tono  
è leggermente  
frizzante, il  
profumo è  
fruttato ed il  
sapore è  
delicatamente  
dolce.





## FEUDI DEI PAPI

### LAZIO IGP

#### CUVÉE

Trebbiano e  
Malvasia



Colore giallo  
paglierino,  
Fresco e  
fruttato,  
sapore secco e  
vivace.

Tra i 10 e i 12  
gradi

Ottimo con



## FEUDI DEI PAPI FRASCATI DOC



### FRASCATI DOC



Trebbiano,  
Malvasia,  
Greco



Colore giallo  
paglierino,  
al naso è  
profumato  
delicatoe



piacevolment  
e fruttato. Al  
palato è secco  
e armonico.



## LE PIANTATE LAZIO IGT



Bellone



Colore giallo paglierino, al naso è complesso con note agrumate e di frutta a polpa gialla. Al palato è sapido ed armonico con un finale fresco e minerale.



## LE PIANTATE FRASCATI SUPERIORE DOCG



Trebbiano, Malvasia puntinata, Greco



Colore paglierino carico, profumo complesso, fresco e fruttato con note di pera e banana, sapore

# ROMA DOC MALVASIA PUNTINATA DEL LAZIO



Malvasia  
Puntinata del  
Lazio



Colore giallo  
paglierino,  
fruttato e  
fragrante.



Fresco e  
sapido, con  
una  
lieve nota  
acidula su un  
fondo  
gradevolment  
e amarognolo



# ROMA DOC ROSSO



Montepulciano,  
Sangiovese e  
Cesanese



Il colore è rosso  
rubino  
carico, al naso  
denota frutta  
matura rossa  
con note



speziate. In  
bocca è  
equilibrato,  
asciutto e  
livemente  
tannico.



# LE PIANTATE ROSA DI MARE IGT LAZIO



Sirah



Colore rosa con riflessi violacei, profumo delicato e pulito con note di rosa canina e ciliegia, sapore morbido e delicatamente acido.



# ROSA DI MARE SPUMANTE EXTRA DRY ROSE'



Uve a bacca rossa



Colore rosa scarico,



profumo finemente fruttato con note di rosa e ciliegia, sapore morbido e delicatamente acidulo.



## CESANESE IGT LAZIO



Cesanese



Colore rosso  
intenso  
con riflessi  
granati,  
profumo  
intenso di  
confettura di  
bacche nere  
con note  
speziate, pieno  
e morbido in  
bocca con note



## SHIRAZ IGT LAZIO



Shiraz



Colore rosso  
intenso  
con sfumature  
violacee,  
profumo  
ampio e  
persistente di  
ribes e  
marasca,  
sapore lungo,  
equilibrato  
con note





## SANGIOVESE IGT LAZIO BARRIQUE



Sangiovese



Vino di grande  
struttura



dal profumo  
ampio e



persistente con  
note di frutta



matura, cuoio,  
tabacco e  
spezie, di  
sapore lungo ed  
equilibrato con  
sentori di  
mandorla



## FOCO ROSSO IGT ROSSO

**LAZIO** Montepulciano  
di Canine. **BARRIQUE**



Grande  
struttura,  
colore rosso  
rubino



profondo,  
profumo  
intenso, fine e



persistente con  
sentori di  
amarena e



prugna,  
cuoio ,tabacco e  
spezie.





## Malvasia del Lazio Vendemmia Tardiva



Malvasia del  
Lazio



Colore giallo  
oro,



profumo  
aromatico e  
floreale,  
sapore dolce  
con tipico



sentore di  
tostatura del  
legno.



## GRAN CUVÉE

Spumante  
Extra Dry



Selezione di  
uve bianche



Colore giallo  
paglierino



scarico,  
profumo



fruttato e  
floreale. Il  
suo sapore è  
morbido,  
fresco e  
sapido.





Dal 1956

# Cantina Martino V

"La natura non si ferma: la vite germoglia, il vigneto rinasce."



Genazzano Roma

## PASSERINA IGT LAZIO



Passerina 100%



paglierino giovanile.  
Bouquet floreale  
molto elegante,



Sapore: gusto  
fresco, sapido  
avvolgente.



Tra i 12 e i 14 gradi



Ideale per  
accompagnare  
antipasti , risotti,  
secondi di pesce.

## BELLONE IGT LAZIO



Bellone



importante paglierino  
carico. Bouquet  
particolare leggermente  
vanigliato con ricordi  
floreali ed esotici.



Pieno, caldo, avvolgente,  
con ottima sapidità.



Tra i 12 e i 14 gradi



Abbinamenti: ideale per  
accompagnare antipasti  
e primi piatti della cucina  
romana

## OTTONESE IGT LAZIO



Ottonese 100%



paglierino intenso.  
Bouquet particolare  
vanigliato con ricordi  
decisi, floreali ed  
esotici.



Sapore: pieno, caldo,  
avvolgente con ottima  
sapidità.



Tra i 12 e i 14 gradi



Perfetto per gli  
abbinamenti con menù  
di mare, in particolare  
con antipasti crudi o  
cotti, crostacei, seppie  
ripiene e frittura di  
pesce.

## PUNTUM VINO FRIZZANTE



Malvasia puntinata  
100%



paglierino intenso.  
Brioso, ed  
effervescente.  
Bouquet profumato.



Sapore: piacevole,  
fresco e dissetante.



Tra i 9 e i 14 gradi



Aperitivi, antipasti  
crudi o cotti,  
crostacei, ostriche.  
Fritti.

# CESANESE OLEVANO ROMANO DOC SUPERIORE



# ROMA DOC ROSSO



Montepulciano,  
Cesanese e Sirah



rosso intenso, al  
naso un profondo  
carattere di frutta  
rossa, seguito da  
note speziate.



Leggero  
affinamento in  
tonneaux



Tra i 14 e i 18 gradi



## CESANESE IGT LAZIO



Cesanese.

Profumo: note floreali di viola e visciola



Sapore: vino di grande struttura " polposo " , morbido



Trai 14 e i 18 gradi

Abbinamenti: valorizza in modo unico i secondi piatti classici della cucina romana e i formaggi stagionati



## NERO BUONO IGT LAZIO



Nero buono

Profumo: esprime profumi di frutti rossi e sottobosco che si intrecciano a calde note di spezie scure.



è pieno e avvolgente di trama tannica ben integrata .Pieno e morbido.



Tra i 14 e i 18 gradi

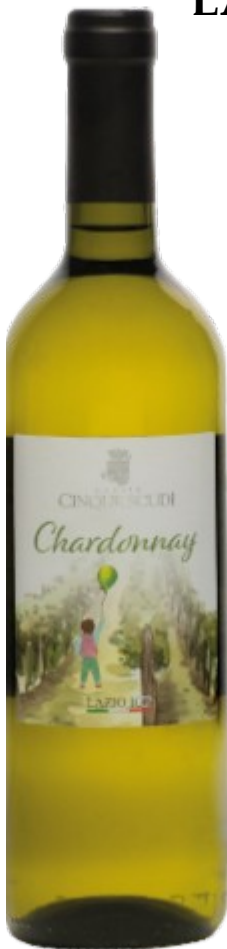
Abbinamenti: formaggi stagionati, carni griglia.





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.





**5StarWines - the Book 2021**

**5StarWines**



# **VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE**

**LAZIO IGP BIANCO "02" 2019**

**92/100**

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

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.

# Rosè LAZIO IGT



Merlot, Sirah



rosato deciso con sfumature

viola.bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa



grande consistenza con un finale lungo e fruttato.



Tra i 10 e i 14 gradi



Ideale come aperitivo, si abbina a primi piatti,





## 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.



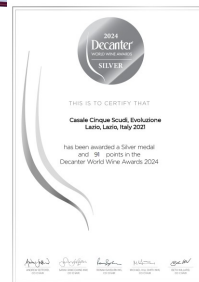
Tannini morbidi, note  
vanigliate con ottima  
struttura e lunghezza.



Tra i 14 e i 18 gradi



Carni rosse e formaggi  
stagionati.



# Azienda Agricola Biologica ILORI

I 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 2023 anche le uve hanno questa certificazione.

I terreni sono tutti tra i 400 e i 700 slm



# SPUMANTE EXTRA DRY

## 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.

## 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



## POGGIO SANTA LUCIA

### 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.

## POGGIO SANTA LUCIA

### 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 ma delicato, grande corpo.



Tra i 14 e i 18 gradi



Carni rosse alla griglia

# 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 ma  
delicato, grande  
corpo.



Tra i 14 e i 18 gradi



Carni rosse alla  
griglia



UGNOLI



BRUGNOLI



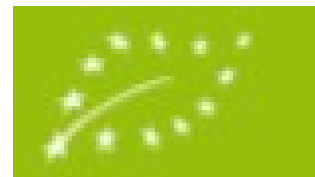
BRUGNOLI



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.

30/06/25

# 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



# PIANORO DELLA COLONNA BIANCO IGT LAZIO



Trebbiano, Grechetto



Colore giallo  
paglierino intenso,  
profumi intensi di  
fiori bianchi, note  
vanigliate



Persistente e  
saporito, dal lungo  
finale



Tra i 12 e i 15 gradi



Aperitivi, formaggi  
freschi, pesce, carni  
bianche. Versatile

# PIANORO DELLA COLONNA IGT ROSSO LAZIO



Sangiovese grosso e  
Grechetto Rosso



Colore rosso rubino intenso,  
con riflessi granato. Sentori  
di viola essiccata, prugna e  
note scure di sottobosco, su  
un sottofondo speziato e  
punte di vaniglia. Al gusto  
tannini importanti ben  
domati, con nota  
balsamica, lungo mostra nel  
finale marasca e confettura.



Tra i 16 e i 18 gradi



Carni rosse, cacciagione,  
brasati



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

30/06/25

# 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

Stefano

COLLE DE' POGGERI

*Moscato*

SECCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.T.O.



Intenso con  
caratteristica nota  
aromatica



Asciutto ed elegante  
con note di frutta  
bianca



Tra gli 10 e i 12 gradi



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

LAZIO

- **Contino Sant'Andrea**  
Moscato di Tenna Doc, Secco Oppidum 2014
- **Coletti Cenni**  
Canasene del Piglio Doc Superiore Romano 2013
- **Fortana Candile**  
Frascati Superiore Doc Riserva Luna Mater 2014
- **Giangirolami Donato Azienda Agricola Biologica**  
Lucio Igt Malvasia Purissima Candito 2014
- **Migrante**  
Canasene di Civivano Romano Doc Corallini 2011
- **Muttura Sergio**  
Chivella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2014
- **Papalino**  
Lucio Igt Grechetto Aneto 2014
- **Tenuta La Passaglia**  
Lucio Igt Grechetto Bianco Prato Trile 2013

Stefano's  
COLLE DE' POGGERI  
Roscetto



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

# "RASPALLUSCIO" ROSCETTO BRUT METODO CLASSICO



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

# "RASPALLUSCIO" ROSCETTO BRUT METODO CLASSICO



30/06/25



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

# Sant'Antonio Violone Toscana DOP



Violone 100%



Il vino affina almeno per 18 mesi in barrique  
Intenso con profumi di frutta rossa, di bosco e note vanigliate e speziate  
Potente e tannico Ma morbido e intrigante,



Tra gli 15 e i 20 gradi



Da meditazione,  
perfetto con carni rosse e arrostiti.

# 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



## 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, arrosti, 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

30/06/25

# 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

# CIFIONE CESANESE DEL PIGLIO SUP. DOCG

## Riconoscimenti:

- ★ PREMIO QUALITA PREZZO SULLA GUIDA  
"BEREBENE" GAMBERO ROSSO 2023
- ★ TOP HUNDRED "I MIGLIORI VINI D'ITALIA" 2014

# AGAPE CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE



## Riconoscimenti:

- ★ 4 STELLE SULLA GUIDA "VINI BUONI D'ITALIA" 2022
- ★ THE WINEHUNTER AWARD ROSSO 2023

# 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 estasianti 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**

- ★ **MEDAGLIA D'ARGENTO "CONCOURS MONDIAL  
BRUXELLES 2021"**
- ★ **MEDAGLIA D'ORO CONCORSO ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE 2022**
- ★ **GOLDEN STAR E VALUTAZIONE 4 STELLE SULLA GUIDA  
"VINI BUONI D'ITALIA" 2022**
- ★ **MEDAGLIA D'ARGENTO "PREMIO SELEZIONE DEL  
SINDACO 2013"**
- ★ **PREMIO 2 BICCHIERI SULLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2012**



**VINI BUONI  
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



Sessa Aurunca è un Comune della Provincia di Caserta e con le sue 26 frazioni distribuite tra zona collinare e la fertilissima 'Piana del Garigliano' rappresenta un territorio particolarmente vocato alla produzione di vino ed olio. Da queste terre, alle pendici del Massico , dal 1989 è riconosciuta la produzione del Falerno del Massico DOC , ritenuto, nella antichità, un dono del dio Dioniso per le sue doti terapeutiche e decantato da Plinio nella sua 'Naturalishistoria', e da Orazio, Marziale, Petronio.





# GARBO

## Campania IGT

### Bianco



75% Falanghina,  
15% Greco,  
10% Fiano

Grado Alcolico: 13%  
Vol

vino bianco dal colore  
paglierino, e dal  
profumo fruttato e  
attraente. Il gusto è  
fresco e armonico, di  
corpo medio e  
gradevole retrogusto..

30/06/25

# GARBO

## Campania IGT Rosso



85% Primitivo  
15% Sciascinoso



Affinamento in acciaio



Colore rosso violaceo



Profumo fruttato con note  
di confettura di fragole  
e more



Gusto vellutato e  
armonico con giusta  
freschezza e gradevole  
retrogusto



Taglieri di salumi,  
carni bianche, arrosto  
e primi di pasta



16 - 18° C

# CRONO

Falerno del Massico DOC Bianco



85% Falanghina  
15% Fiano



Affinamento in acciaio



Colore giallo  
paglierino con riflessi  
verdognoli



Profumo intenso  
con note di frutta  
tropicale



Gusto di buona acidità, ben  
equilibrato e armonico



Pesce, crostacei, zuppe  
e formaggi stagionati



12 - 14° C



5Star Wines 2022 Guide

**90/100**



VinoWay 2023 Selection

**91/100**



Seminario Veronelli Guida 2023

**90/100**

# AMALTEA

Campania IGT Greco



100% Greco



Affinamento in botte



Colore giallo  
dorato con  
sfumature ambrate



Profumo fruttato  
e minerale



Gusto robusto,  
buona freschezza acida,  
acquiesce complessità  
con il passare del tempo



Zuppe, pietanze saporite  
e formaggi stagionati



12 - 14° C



5Star Wines 2022 Guide

**90/100**



VinoWay 2023 Selection

**92/100**



WineHunter 2022 Award

**ROSSO**



Seminario Veronelli Guida 2023

**90/100**

# QÆSTIO

Falerno del Massico DOC Rosso



80% Aglianico  
20% Piediroso



Affinamento  
in botte



Colore granato profondo, con  
riflessi violacei



Profumo intenso e speziato, con  
ricordi di confettura di prugne e  
note tostate



Gusto corposo e armonico con  
retrogusto lungo e gradevole



Lasagne, spaghetti alla bolognese,  
arrosti e selvaggina



18 - 20° C



5Star Wines2022 Guide  
**90/100**



VinoWay 2023 Selection  
**91/100**



WineHunter 2022 Award  
**ROSSO**



Seminario Veronelli Guida 2023  
**89/100**

# PRIMUS

Falerno del Massico DOC Primitivo



100% Primitivo



Affinamento in  
acciaio



Colore rubino profondo  
con riflessi violacei



Profumo intenso  
persistente ed avvolgente  
con note di frutta matura  
e spezie



Gusto corposo e  
armonico con retrogusto  
di more e prugne mature



Taglieri di salumi e  
formaggi, zuppe piccanti,  
carni bianche.



18 - 20° C



Touring Club Edizione 2023

4/4



VinoWay 2023 Selection

90/100



Seminario Veronelli Guida 2023

88/100



- 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



# Azienda Agricola ILORI

I 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 coultivar  
coltivata in biologico.

Formato cl 50  
Anche in elegante  
astuccio



# FRANTOIO MARTINO V



Il nostro frantoio nasce dove gli olivi raccontano storie passate di un rapporto con l'uomo fatto di affetto e di armonia, di una natura che evolve senza perdere i suoi valori. La terra di Genazzano è un contesto naturalistico che risulta fortemente predisposto all'olivicoltura per le sue caratteristiche morfologica e climatica, un archivio di ricordi, un luogo da cui trarre saperi, tradizioni ed emozioni, in grado di elaborare uno straordinario connubio di gusto e passione che conquista il nostro palato. Siamo un punto di riferimento sin dagli anni '70, la nostra filosofia è decisamente orientata alla produzione di Qualità. Trattiamo il nostro olio come un bene prezioso che segue uno sviluppo di lavorazione attento e scrupoloso, dove nulla è lasciato al caso. Attraverso un processo a ciclo continuo ed un costante monitoraggio delle temperature produciamo un Olio Extravergine d'Oliva unico, ricercato e di altissimo profilo.



Genazzano Roma

Olio Evo

Bottiglia 0,50 € 9,50

Latta 5 litri € 75,00

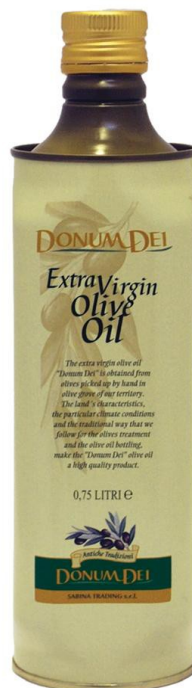


## DONUM DEI



Il nostro frantoio è nel cuore della Sabina in località Casali Di Poggio Nativo. Raccogliamo con passione i frutti dei nostri olivi che sono soprattutto di coultivar Leccino, Carboncella e silviana.

- Il blend ottenuto è il Classico Sabina DOP
- L'olio che commercializziamo è ricco di sapori e profumi e rappresenta benissimo il frutto del nostro lavoro.



RGS CONSULTING SAS  
DI ROBERTO COGGIATTI E C

Via Colli della Serpentara 15  
00139 Roma

TEL. +39 068809953

WEB [www.rgsvini.it](http://www.rgsvini.it)

MAIL [info.rgsconsulting@gmail.com](mailto:info.rgsconsulting@gmail.com)

Il vostro consulente-----