



Sono Roberto Coggiatti e mi occupo di vino da oltre trenta anni, se non considero gli anni di formazione all'Istituto Agrario e all'Università. Ho lavorato con importanti aziende vinicole internazionali e dal 2008 ho deciso di promuovere e far conoscere le piccole eccellenze dei territori attorno a Roma selezionate dopo visite e attenti assaggi.

Le abbiamo interconnesse in una OP che abbiamo battezzato Mercaturam Vina Latium. Il conseguente catalogo nasce per commercializzare i vini nel canale HORECA.

In queste pagine voglio farvi conoscere quelli che per me sono , al di fuori dei soliti noti, i vini più interessanti del territorio i nostri SUPERLATIUM, tutte quelle etichette che hanno vinto premi e che hanno punteggi importanti sulle guide. Salute

MERCATURAM VINA LATIUM



La viticoltura che oggi conosciamo nasce sicuramente nei territori del Lazio. Prima gli Etruschi e poi i Romani hanno iniziato a produrre vino. Eppure, nonostante tanta storia certificata, fino agli inizi degli anni 2000 l'idea che i consumatori avevano sui vini prodotti nelle provincia di Roma ed in quelle confinanti non corrispondeva all'effettiva qualità prodotta. Negli ultimi 20 anni il vino del Lazio è cresciuto ottenendo riconoscimenti e premi, grazie al rinnovamento delle etichette e all'alta qualità delle uve autoctone. Con queste eccellenze i consumatori hanno decretato la rinascita del vino del Lazio.

In questa atmosfera positiva Mercaturam Vina Latium , l'organizzazione di Produttori che stiamo collegando, si distingue per il lavoro che porta avanti mirato alla diffusione di vini di alta qualità.

CANTINE
VOLPETTI

dal 1958 nelle colline di Roma



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.

CESANESE IGT LAZIO



Il nostro Cesanese si ottiene da uve piantate nella zona dei Castelli Romani. Colore rosso intenso con riflessi granati, profumo intenso di confettura di bacche nere con note speziate, pieno e morbido in bocca con note di prugna. Lo consigliamo con le carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.



✿ VINI VANNELLI ✿

L'Azienda Vinicola Vannelli opera nel settore vitivinicolo da oltre cinquanta anni. L'Azienda è da sempre nota per la particolare attenzione dedicata ai processi di lavorazione ed imbottigliamento realizzati interamente presso lo stabilimento di proprietà, con l'ausilio di attrezzature tecnologiche all'avanguardia. Tutto questo è in grado di garantire la corretta conservazione delle caratteristiche organolettiche delle uve, che permettono di ottenere un prodotto di alta qualità. L'impegno e il duro lavoro hanno portato alla partecipazione nei diversi concorsi enologici, dove i vini hanno ottenuto riconoscimenti e premi. Oggi i vigneti si trovano nel nord del Lazio dove le vigne sono biologiche e nella zona dei castelli Romani.





ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2024



2° MIGLIOR VINO BIANCO

VINI VANNELLI



Vermentino Dea
2022

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



www.lucamaroni.com



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.





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.



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.

AMOENUS SPUMANTE BRUT



Cacchione 100%



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



Al gusto e armonico,
e incredibilmente
fresco



Tra gli 8 e i 10 gradi



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



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



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.



Azienda Agricola ILORI

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

In questo incredibile territorio la famiglia Palombelli Sturno coltiva la passione, con vigneti e oliveti rispettosi dell'ambiente e a salvaguardia del territorio. Gli oliveti sono composti da 6000 piante di varietà ITRANA in conduzione bio e le uve sono di varietà Bellone e Nero Buono in attesa della certificazione. I terreni di tipo calcarenitico- marnoso e argilloso arenaceo sono tutti tra i 350 e i 700 metri slm.

- L'impegno profuso ha portato ad ottenere i primi riconoscimenti e continuando il duro lavoro altri importanti traguardi sono pronti ad essere raggiunti.



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



93

Poggio Santa Lucia Lazio Igt 2021

I Lòri

degustato: 10-06-2024



Poggio Santa Lucia Lazio Igt
2021

I Lòri -

C: 32 - E: 32 - I: 29

93

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



La famiglia Brugnoli si occupa di coltivazione della vigna dagli inizi del 1900. custodisce dagli inizi del '900.

Dal 1987 ha impiantato in oltre 400 ettari di terreni che formano una riserva naturale , un vigneto biologico di 37 ettari su un altopiano di origine vulcanica.

Dal 2018 la famiglia Vannelli ha rilevato l'azienda potenziando ancora di più la coltivazione nel rispetto dell'ambiente. Caso raro è la presenza del capo a frutto delle vigne a ben 1,70 m di altezza da terra, questa attenzione consente agli animali selvatici presenti nella riserva di muoversi liberamente e a chi coltiva di non utilizzare impattanti recinti elettrici.

30/06/25



TREBBIANO GIALLO

IGT LAZIO



30/06/25



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.



ROSATO DA GRECHETTO ROSSO 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.



30/06/25

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.



SANGIOVESE ROSSO IGT LAZIO



Sangiovese grosso



Colore rosso rubino
intenso. Sentori di viola
essicata, 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

MERLOT ROSSO IGT LAZIO



VINO

Merlot 2017

 Brugnoli Bio  Lazio ● rosso
Valutazione: 88/100

L'azienda della famiglia Brugnoli conta su più di 30 ettari di vigneti a conduzione biologica a Bomarzo, nella Tuscia viterbese ai confini con l'Umbria, situati su terreni di origine vulcanica a circa 250 metri di altitudine. Il Merlot '17 è ricco e complesso, ma anche di scorrevole beva, con i suoi profumi di cioccolato e frutti neri maturi e con un palato coerente, di buona materia e volume, disteso e avvolgente.

30/06/25

PIANORO DELLA COLONNA IGT BIANCO 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

30/06/25

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
scuri 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.



30/06/25

FOLTONE EST EST EST DOC



30/06/25



Roscetto 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



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

LAZIO

- **Cantina Sant'Andrea**
Moscato di Terracina Doc Secco Oppidum 2014
- **Coletti Conti**
Cesanese del Piglio Docg Superiore Romanico 2013
- **Fontana Candida**
Frascati Superiore Docg Riserva Luna Mater 2014
- **Giangirolami Donato Azienda Agricola Biologica**
Lazio Igt Malvasia Puntinata Cardito 2014
- **Migrante**
Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2011
- **Mottura Sergio**
Civitella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2014
- **Papalino**
Lazio Igt Grechetto Ametis 2014
- **Tenuta La Pazzaglia**
Lazio Igt Grechetto Bianco Poggio Triale 2013

ROSCETTO TUSCIA DOP COLLE DE POGGERI



30/06/25



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

 **VINIBUONI**
D'ITALIA

 **Touring Club Italiano**

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.



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





SANT'ANTONIO VIOLONE TUSCIA DOP



30/06/25



Violone 100%
(Il Montepulciano da
sempre coltivato nella
Tuscia)



Frutta rossa matura e
frutti di bosco.



Potente e
tannico, morbido e
intrigante note di
vaniglia e spezie.
Grande struttura.



Tra i 16 e i 18 gradi



Ottimo con carni rosse,
cacciagione, formaggi
stagionati.

Guida Bio



Certificato di eccellenza
2021

Violone Colle De' Poggeri - 2017

vino

STEFANONI

azienda

Il Direttore
Antonio Stefanoni





PETRUCCA E VELA

L'azienda Agricola Vela Tiziana 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

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



VINI BUONI
D'ITALIA



Touring Club Italiano

Riconoscimenti:



4 STELLE SULLA GUIDA "VINI BUONI D'ITALIA" 2022



THE WINEHUNTER AWARD ROSSO 2023

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.



Riconoscimenti:



PREMIO QUALITÀ PREZZO SULLA GUIDA
"BEREBENE" GAMBERO ROSSO 2023



TOP HUNDRED "I MIGLIORI VINI D'ITALIA" 2014

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



**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



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 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





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"



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.



THIS IS TO CERTIFY THAT

Casale Cinque Scudi, Evoluzione
Lazio, Lazio, Italy 2021

has been awarded a Silver medal
and 91 points in the
Decanter World Wine Awards 2024

ANDREW JEFFORD,
CD CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CD CHAIR

ROMAN GAYDUCHENKO,
CD CHAIR

MICHAEL HILL-SMITH MW,
CD CHAIR

BETH WILLARD,
CD CHAIR

30/06/25



- 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

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 cultivar
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
Rosciola

Bottiglia 0,50



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-----