

SUPERLATIUM





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 grandi eccellenze dei territori attorno a Roma selezionate dopo visite e attenti assaggi.

Le stiamo organizzando in una OP battezzata 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 enologici e che hanno punteggi importanti sulle guide.



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 province 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.



Le Cantine Volpetti si trovano nel cuore della zona di produzione dei 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 Pontinata, 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.

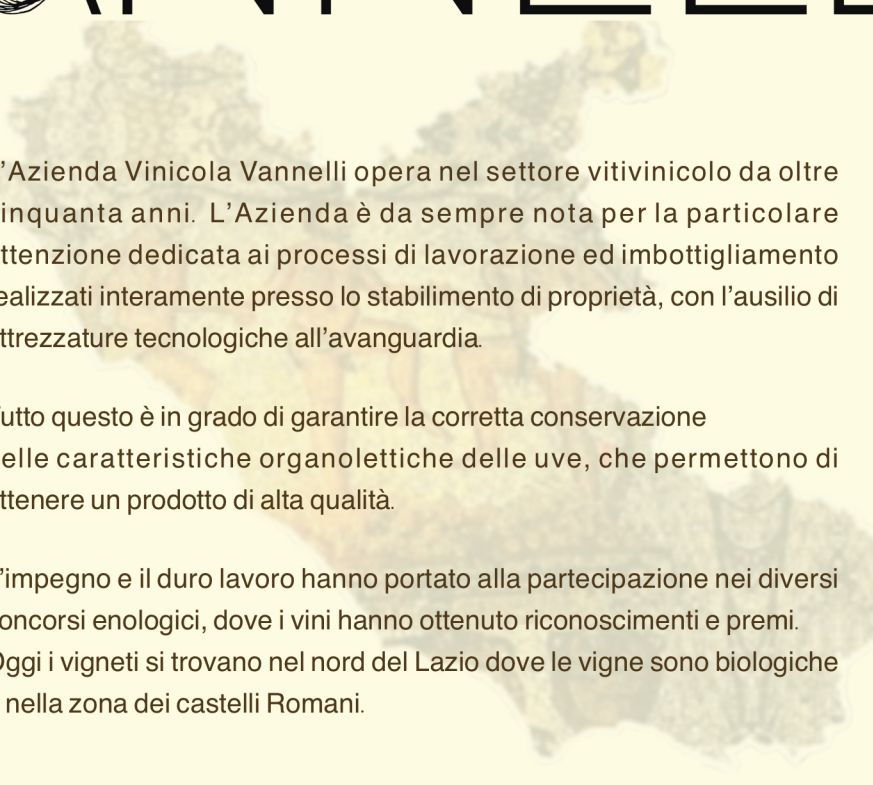


LE PIANTATE ROSA DI MARE IGT LAZIO

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Sirah
Colore rosa con riflessi violacei, profumo delicato e
pulito con note di rosa canina e ciliegia, sapore
morbido e delicatamente acido.

Lo consigliamo in abbinamento ad antipasti di
mare, minestre leggere e carni bianche

VANNELLI

A faint, stylized map of Italy is visible in the background, centered behind the text. The map is rendered in a light, textured style, showing the outline of the country and some internal regional divisions.

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.

VANNELLI



Vitigni: Bellone

Gradazione alcolica: 13% alc. Vol;



Note d'assaggio: Da uve di bellone, vitigno autoctono del Lazio, coltivato su terreni sabbiosi in zona climatica mite nasce questo vino.



Giallo paglierino intenso al naso mostra note di fiori bianchi e gialli, in bocca è piacevole ed equilibrato.



Servire a 12 gradi



Abbinamenti: perfetto con pietanze saporite in bianco, pizze rustiche e verdure ripassate piccanti



VANNELLI



Vitigni: Sauvignon

Gradazione alcolica: 13% alc. Vol;



Note d'assaggio: Da uve Sauvignon blanc, la tipicità del vitigno si riconosce appena si apre la bottiglia.



Note tioliche si fondono a quella esotiche tropicali che ne invogliano la beva;



In bocca è pieno, fruttato e morbido con acidità spiccata.

Servire a 10/11 gradi



Abbinamenti: perfetto con crudi di pesce, crostacei. Accompagna bene aperitivi saporiti.



VANNELLI



Vitigni: Nero Buono

Gradazione alcolica: 14.0% alc. Vol;



Note d'assaggio: Rosso rubino intenso, al naso esprime molta frutta rossa, mirtilli e more, note di spezie sul finale.



In bocca è complesso con carattere e potenza senza mai, al sorso, perdere la sua gentilezza tipica.



Servire a 16 gradi



Abbinamenti: da non perdere con hamburger e carni rosse succulente. Ideale con i piatti tipici della cucina romana, dalla matriciana, alla coda alla vaccinara.



VANNELLI



Vitigni: Vermentino

Gradazione alcolica: 13% alc. Vol;



Note d'assaggio: Da un'attenta vinificazione delle uve Vermentino nasce questo vino giallo paglierino con riflessi verdolini.



Al naso stupisce per la sua frutta a polpa gialla e fiori bianchi, in bocca è equilibrato e morbido.



Servire a 10/11 gradi



Abbinamenti: perfetto per un aperitivo, si sposa con pesce e crostacei, ma anche con formaggi freschi e carni bianche.



VANNELLI



Vitigni: Cesanese

Gradazione alcolica: 13. 5% alc. Vol;



Note d'assaggio: Rosso intenso, al
naso esprime
note di frutta rossa e sottobosco.



In bocca è equilibrato, setoso, con
tannini non invasivi, chiude con una
ottima persistenza.



Servire a 16/18 gradi



Abbinamenti: perfetto con i piatti tipici
della cucina romana, dalla matriciana,
alla coda alla vaccinara.



VANNELLI

LE VEZZE

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.



VANNELLI

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.





CANTINA BACCO
NETTUNO

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

CANTINA BACCO
NETTUNO

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.



CANTINA BACCO
NETTUNO

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

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE VINITALY





I·L Ó R I

AZIENDA AGRICOLA

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.

I·L·Ó·R·I

AZIENDA AGRICOLA



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.



I·L Ó R I
AZIENDA AGRICOLA



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 BELLONE IGP LAZIO



I·L Ó R I
AZIENDA AGRICOLA



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
grigli



MONSIGNORE NERO BUONO IGP LAZIO





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



CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

METODO CHARMAT





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.



BRUGNOLI

TREBBIANO GIALLO IGT 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.





BRUGNOLI



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.





BRUGNOLI



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.





BRUGNOLI



SANGIOVESE ROSSO IGT LAZIO



Sangiovese grosso



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





BRUGNOLI



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





BRUGNOLI



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.



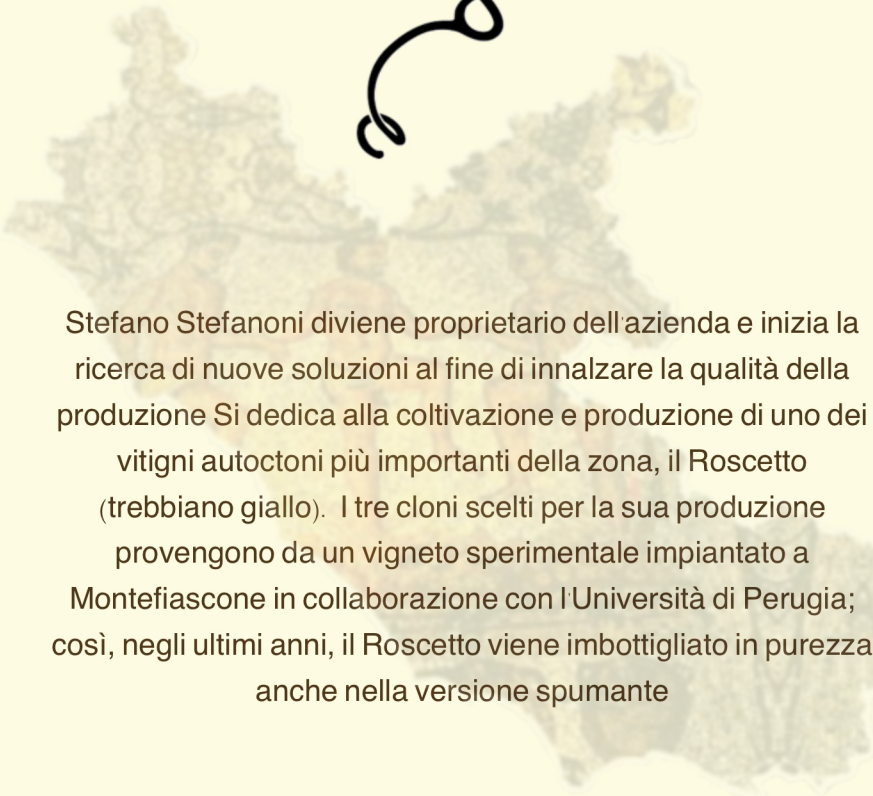
Al gusto tannini importanti ben
domati, con nota
balsamica, lungo mostra nel
finale marasca e confettura.



Tra i 16 e i 18 gradi
Carni rosse, cacciagione, brasati



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.

Stefanni



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



Stefanini

 **VINIBUONI
D'ITALIA** HOME

LAZIO

- Cantina Sant'Andrea
Moscato di Terracina Doc Secco Oppidum 2014
- Coletti Conti
Cesane 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
Cesane 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

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.



Stefanoni



ROSCETTO TUSCIA DOP COLLE DE POGGERI



Roschetto 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



Stefanoni



ALEATICO PASSITO



Aleatico 100%



Persistente, con sentore 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



Stefanoni



SANT'ANTONIO VIOLONE TUSCIA DOC



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.





L'azienda Agricola Vela Tiziana nasce nel 1969 ed è gestita da Tiziana Vela e dal marito Fabrizio Petrucca. È 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





CIFIONE CESANESE DEL PIGLIO SUP DOCG

Riconoscimenti:

★ PREMIO QUALITÀ PREZZO SULLA GUIDA
"BEREBENE" GAMBERO ROSSO 2023

★ TOP HUNDRED "I MIGLIORI VINI D'ITALIA" 2014



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





TELLURES CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE RISERVA



Cesane 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
Cesane del Piglio DOC
Medaglia d'Argento

Vino - Fermo



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





LA FERRIERA

SEMIATO ATINA DOC



Semillon, Sauvignon Blanc



Intensi profumi di fiori
bianchi e frutta.



Buona acidità e freschezza

10 – 12 gradi



Si accompagna a crostacei,
pesce e molluschi.



Intrigante come aperitivo.





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



Semillon, Sauvignon Blanc



Intensi profumi di fiori
bianchi e frutta.



Buona acidità e freschezza

10 – 12 gradi



Si accompagna a crostacei,
pesce e molluschi.



Intrigante come aperitivo.





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





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



- EVO ROMA IGP
- EVO SABINA DOP
- EVO COLLINE PONTINE DOP
- EVO TUSCIA DOP
- EVO CANINO DOP

OP Latium EVO

La più grande Organizzazione di Produttori olivicoli del Lazio, con base nel frantoio di Palombara Sabina è il riferimento per la Denominazione Olio EVO di Roma IGP



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PICINNI LEOPARDI Bomarzo (VT)



A Bomarzo , l'Azienda Agricola Biologica Picinni Leopardi, fondata da Riccardo e Monica nel 2018, si dedica alla coltivazione di un oliveto di circa 1000 piante. Dalle olive Caninese, Frantoio e Leccino varietà autoctone della Tuscia viene estratto un EVO che profuma di sfalcio d'erba e mandorla. Mediamente amaro e piccante è dotato di equilibrio e armonia. Il suo gusto è ideale per condire ogni piatto

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PICINNI LEOPARDI Bomarzo (VT)

Leopardi Bomarzo
Viterbo
EVO Caninese,
Frantoio, Leccino
BIB 3 L
BiB 5 L
Etichetta
personalizzata



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.



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.

Azienda Agricola ILORI



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 coltura coltivata in biologico.

Formato cl 50 Anche in elegante astuccio.





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 sua caratteristica 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'Oлива unico, ricercato e di altissimo profilo.



Genazzano Roma
Olio Evo
Rosciola
Bottiglia 0,5 l.



RGS CONSULTING SAS

DI ROBERTO COGGIATTI E Co

Via Colli della Serpentara 15
00139 Roma

 +39 068809953

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

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

Il vostro consulente