



Vini con una storia da raccontare

# CATALOGO 2019



La RGS Consulting  
divisione vini, nasce da un  
idea di Roberto Coggiatti  
maturata in decenni di  
attente visite e  
degustazioni in giro per  
l'Europa. Selezionare e  
consigliare tutte quelle  
aziende e quelle cantine  
che per storia e filosofia  
abbiano una loro storia da  
raccontare.....

Salute



# Perchè RGS ?

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

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

# CANTINE DEL LAZIO

MERCATURAM VINA LATIUM





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.

# FRIZZANTE CACCHIONE IGP



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, è il vino ideale per accompagnare la pizza.



# SPUMANTE EXTRA DRY

## CACCHIONE IGP



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



Indicato per gli  
vino spumante da tutto pasto, particolarmente  
aperitivi



# AMOENUS SPUMANTE BRUT

## CACCHIONE IGP



Cacchione 100%



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



Al gusto è armonico, complesso e incredibilmente fresco



Tra gli 8 e i 10 gradi



Si accompagna egregiamente con crostacei come aragosta, gamberi e granchio. Consigliato con fritti e tempura





# BIANCO NETTUNO CACCHIONE CHARDONNAY LAZIO IGP



Cacchione Chardonnay



Piacevole bouquet con aromi floreali.



Secco e fruttato piacevole da bere



Tra gli 8 e i 12 gradi



Aperitivo, tutto pasto con pietanze a base di pesce



# CACCHIONE HORECA



Cacchione 100%



Naso piacevole, ma non intenso



Secco e fruttato, gradevole al palato



Tra gli 8 e i 10 gradi



Vino da tutto pasto,



# PANTASTICO

## CACCHIONE NETTUNO DOP



Cacchione 100%



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



# SCOGLIO D'ORLANDO BIANCO IGP



Grechetto, Incrocio Manzoni, Malvasia Puntinata



Note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca



Gusto avvolgente, equilibrato, con un'ottima persistenza.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Fresco, armonico e di buon corpo, ottimo per accompagnare tutto il pasto, dona un tocco di eleganza in ogni occasione.



# VIOGNIER IGP



Viognier



Note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca



Gusto avvolgente, equilibrato, con un'ottima persistenza.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Fresco, armonico e di buon corpo, ottimo per accompagnare tutto il pasto, dona un tocco di eleganza in ogni occasione.



# MALVASIA PUNTINATA IGP



Malvasia Puntinata



Note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca  
Gusto avvolgente, equilibrato, con un'ottima persistenza.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Fresco, armonico e di buon corpo, ottimo per accompagnare tutto il pasto, dona un tocco di eleganza in ogni occasione.



# BELLONE ROMA DOP



Bellone

Note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca



Gusto avvolgente, equilibrato, con un'ottima persistenza.



Tra gli 8 e i 10 gradi



Fresco, armonico e di buon corpo, ottimo per accompagnare tutto il pasto, dona un tocco di eleganza in ogni occasione.



# NETTUNO ROSSO DOP



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 arrostiti e cacciagione





# SYRAH IGP



Syrah 100%



Aroma fruttato e complesso. Si possono distinguere 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



# PETIT VERDOT IGP



Petit Verdot 100% Bio



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



che con carne di agnello



# SCOGLIO D'ORLANDO ROSSO IGP



Merlot, Cesanese, Montepulciano



Bouquet fruttato, fine e gradevole



Sapore intenso, armonico e persistente



Tra i 18 e i 20 gradi



Si abbina perfettamente a portate di carne e cacciagione



# PASSITO ALEATICO IGP



Aleatico 100%



Profumo con chiari sentori



floreali Gusto morbido e dolce



Tra i 12 e i 14 gradi



Perfetto da gustare con formaggi, a fine pasto,  
oppure accanto a dolci di pasticceria secca



# 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 o da meditazione



# GRAPPA RISERVA



Vinacce di uve italiane, invecchiata 18 mesi  
in barrique da 225 litri di rovere

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



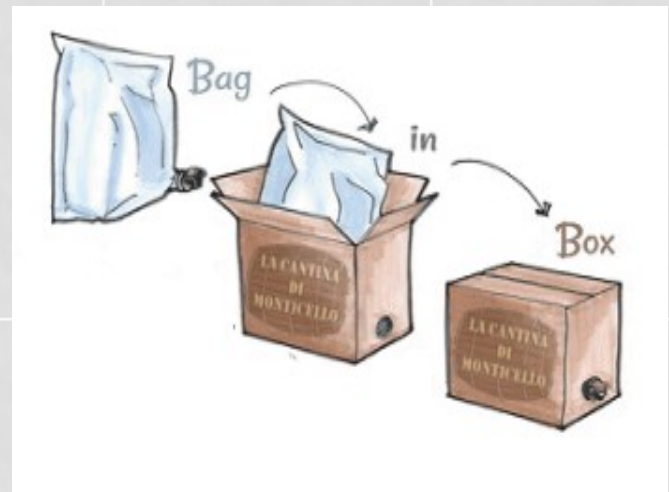
Grappa da dopo pasto o da meditazione



# *I vini in Bag in Box*

Bag in Box 3 LT, 5 LT, 10 LT

*Bianco,  
Rosso,  
Grechetto,  
Cacchione,  
Cesanese*



The logo for Merumalia features a dark brown, curved line resembling a rising sun or a hill above the brand name. The word "Merumalia" is written in a serif font, with "Meru" in dark grey and "malia" in a reddish-brown color.

Merumalia



Immaginatevi una distesa verde che si snoda su una dolce collina che guarda sui vigneti Frascati DOCG, sulle colline di uliveti dei Castelli Romani e sull'antico lago Regillo, un paesaggio a vocazione agricola a pochi chilometri dalla capitale. Questa è Merumalia, letteralmente vino e non solo, paradiso degli amanti dei cibi incontaminati e del vino pregiato, del relax, delle passeggiate all'aperto, Wine Resort e azienda biologica. Siamo orgogliosi del passato di questo territorio, ma viviamo immersi nel presente, coniugando il meglio della tradizione con i vantaggi dell'innovazione tecnologica. Merumalia nasce dalla volontà della Famiglia Fusco di condividere la Tenuta ed i suoi frutti.





# TERSO FRASCATI DOC



Malvasia, Greco, Fiano



Frutti bianchi e agrumi



Sapido e fresco ben equilibrato



10 - 12 gradi



Pietanze tipiche della cucina romana, verdure





# PRIMO FRASCATI SUPERIORE DOCG



Malvasia, Bombino, Greco



Aroma intenso, mela golden, frutti bianchi



Sapido e fresco, minerale di lunga persistenza



10 – 12 gradi



Si abbina a primi piatti come Ajo e Ojo, vongole, carni bianche .





# PRIMO FRASCATI SUPERIORE RISERVA DOCG



Malvasia del Lazio , Greco

Intrigante con ampi profumi fruttati



Decisa presenza minerale di lunga persistenza



10 – 12 gradi



Si abbina a primi piatti a base di pesce





# OTTONESE LAZIO IGP



Ottone



Frutta agrumata



Vibrata acidità e lunga persistenza con equilibrata sapidità.



10 – 12 gradi



Piatti di pesce crudo e cotto





# CANTO CANNELLINO FRASCATI DOCG



Malvasia del Lazio e Bombino Appassimento in vigna e affinamento 10 mesi in Barrique.



Intenso frutta secca e miele



Morbido, ben equilibrato di lunga persistenza



18 gradi



Formaggi stagionati, pasticceria secca





# VETUS ROSSO LAZIO IGP



Montepulciano Shiraz



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



# BORGO DEL CEDRO

## Frascati

E' un progetto che nasce dall'esperienza maturata da Lorenzo Costantini , nei territori del Frascati.  
Con l'idea di proporre al momento quattro vini di qualità ad un prezzo molto interessante.

# FRASCATI SUPERIORE DOCG



Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e  
Trebiano



Profumato, mostra importanti sentori aromatici  
cui seguono note di fiori bianchi



Armonico e piacevole, le note aromatiche  
dominano su quelle palatali. Una buona acidità  
lo rende beverino, semplice ed immediato



Tra i 10 e i 13 gradi



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





# SAUVIGNON MALVASIA LAZIO IGP



Sauvignon e Malvasia Puntinata del Lazio



Profumi intensi, fiori bianchi e frutta



Morbido bilanciato fresco



Tra i 9 e i 13 gradi



Aperitivi, frutti di mare, crostacei



# ROSSO LAZIO IGP



Cesanese e Montepulciano



Intensa frutta rossa e di bosco



Armonico con tannini piacevoli



Tra i 14 e i 16 gradi



Ideale con carne alla griglia e piatti del quinto quarto.



# PETIT VERDOT SYRAH IGT



Petit verdot e syrah



Intensi frutti di bosco e amarene con note speziate sul finale.



Tannini bilanciati corpo pieno e di buona lunghezza



Tra i 12 e i 18 gradi



Si abbina a carni rosse alla griglia e stufate





**CAPIZUCCHI**  

---

**Italian Winery in Rome**

L'Azienda Capizucchi è una giovane impresa situata nella campagna a sud di Roma, le proprietà aziendali si estendono per 25 ettari di vigneti DOC e IGT, ad un passo dal santuario del Divino Amore. Qui, un microclima particolarmente favorevole ed il terreno di origine vulcanica, ricco di minerali e microelementi, hanno una forte influenza sulle qualità e le proprietà organolettiche del vino.

# ⌘ SantApollaria

**Diabolica beatitudine.** Il nome di una santa, il simbolo di un demonietto. Il diavoletto è quel tarlo interiore che ci spinge verso la follia di proporre vini profondamente legati al territorio, mentre ormai tutti vogliono pensare globale. Sant'Apollaria è il nome della contrada di Zagarolo dove sono le vigne e la sede dell'azienda agricola. E pensare che non esiste nessuna santa di nome Apollaria. Anche questo è diabolico, soprattutto in una terra che apparteneva allo Stato Pontificio.

# CACCIADDEBITU

## 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 salate e antipasti vegetariani



# CHICCHIU MATTU ZAGAROLO DOC



Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo



Intenso fruttato con sentori di pera e pesca.  
Delicate note di miele



Discreta morbidezza e freschezza, con buon  
equilibrio



Tra i 10 e i 12 gradi



Primi piatti con sughi di verdure e di pesce,  
carni bianche mediamente elaborate, secondi  
di pesce



# LU VAGU CESANESE LAZIO IGT



Cesanese 100%

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, arrostiti e salumi stagionati





# LU DIAULU

CESANESE DEL PIGLIO DOCG



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



# JAIU LAZIO ROSSO IGT



Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz



Ampio, esprime note balsamiche e di sottobosco  
Spezie e tabacco



Grande struttura e persistenza



18 gradi



Primi piatti di carne, arrostiti, salumi e formaggi  
stagionati





# CAPRIGLIANO

Caprigliano sorge nel comune di Corchiano, nell'Alta Tuscia viterbese, e rappresenta a pieno l'importanza della storia di questa terra, collocata com'è nei pressi di un antico insediamento etrusco. Nata nei primi anni del '900, è ancora gestita con passione dalla famiglia Amadio, ormai giunta alla quarta generazione di vignaioli. La superficie vitata attuale è di 20 ettari, coltiviamo le vigne nel pieno rispetto della tradizione, della terra e del territorio. Su ciascuna delle nostre etichette è rappresentato un simbolo etrusco, che narra al meglio l'insieme di passato, tradizioni e modernità, vera sintesi dei vini Caprigliano.

# CHIARALUNA LAZIO IGP



Greco e Malvasia Puntinata del Lazio



bel colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta note olfattive che richiamano alla mente aromi fruttati di mele gialle poco mature e di fiori di campo.



Al palato risulta fresco e sapido, di buona persistenza o



Tra i 10 e i 12 gradi



Antipasti, aperitivi, grigliate e frittiture di pesce, formaggi freschi, carni bianche



# SOLATIO LAZIO IGP



Sangiovese



Rosso rubino, di buona trasparenza, con riflessi granati; al naso si apre con note di frutti a bacca rossa e nera, amarena, prugna, mirtillo e mora, e note floreali di violetta. L'affinamento gli conferisce aromi speziati oltre a note balsamiche. Al palato è esuberante, morbido ed equilibrato, con una struttura vellutata e rotonda. Il finale è armonico



Tra i 12 e i 18 gradi



carni bianche e rosse, formaggi



# A'IS LAZIO IGP



Sauvignon Blanc



colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso offre un bouquet aromatico e pungente, con sentori caratteristici del vitigno e profumi verdi come oliva, peperone, finocchio e timo.



In bocca è ampio e avvolgente, caratterizzato da una nota fresca, buona mineralità e profondità aromatica.



Tra i 10 e i 12 gradi



Ideale come aperitivo, su crudi di pesce e molluschi



# PIAN SANTANGELO LAZIO IGP



Chardonnay



Ha bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si rivela in un intreccio di frutta gialla, frutti tropicali . Note di menta, salvia e fiori bianchi.



In bocca risulta essere un vino strutturato e acido, opulento, sapido



Tra i 10 e i 12 gradi



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



# POGGESCO LAZIO IGP



Merlot e Sangiovese



colore rosso rubino carico e brillante, al naso offre profumi intensi e persistenti, con note floreali di frutti di bosco violetta ed esuberanti spezie.



Al palato è deciso e persistente



Tra i 18 e 20 gradi



Aperitivi, salumi e formaggi. Primi piatti con sughi di carne.





# MUSALE' LAZIO IGP



Cabernet Sauvignon



Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso rivela profumi di piccoli frutti di bosco e sentori erbacei, foglie di pomodoro, peperone ed eucalipto, ma anche note terziarie di tabacco.



Al palato è caldo e corposo, concentrato e ben strutturato con una buona presenza alcolica. Tra i



16 e i 18 gradi



Carni rosse, lessi e brasati





**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.**

# TREBBIANO GIALLO LAZIO IGT



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 LAZIO IGT



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 LAZIO IGT



Grechetto rosso



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

Lievi tannini , buona la freschezza, sorso appagante.



<sup>i</sup> Tra i 14 e i 18 gradi



Perfetto con minestre, primi piatti e carni rosse.



# VERS SPUMANTE ROSE' BRUT



Sangiovese



Petali di rosa, sbuffi di ciliegia, mela cotogna. Buona sapidità, bollicine avvolgenti, buona persistenza.



Tra gli 8 e 12 gradi



Aperitivi, fritti di pesce , salumi e formaggi.



# MERLOT ROSSO LAZIO IGT



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 LAZIO ROSSO IGT



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





*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.

# BRUT

## SPUMANTE METODO CLASSICO



Roschetto 100%



Persistente, elegante di frutta gialla



Vino elegante e equilibrato



Tra i 10 e i 12 gradi



Ideale come aperitivo oppure a tutto pasto con piatti a base di pesce



# CAMPOLONGO

## EST! EST! EST! DI MONTEFIASCONE DOC



Trebbiano, Malvasia, Roscetto



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



# FOLTONE

EST! EST! EST! DI MONTEFIASCONE DOC CLASSICO



Roschetto, 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

## COLLE DE POGGERI IGP LAZIO



Moscato Giallo 100%



Intenso e caratteristico



Asciutto ed elegante con note di frutta bianca



Tra gli 10 e i 12 gradi



Ottimo abbinamento con fritti di pesce, antipasti e risotti di mare



# ROSCETTO

## COLLE DE POGGERI IGP LAZIO



Roscetto 100%



Frutta gialla e mela golden matura



Rotondo, morbido ed equilibrato con lievi sentori di vaniglia



Tra i 9 e gli 11 gradi



Ottimo abbinamento con pesce e carni bianche



# FANUM IGP



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 più armonioso



Tra i 14 e i 16 gradi



Formaggi media stagionatura, carni rosse e cacciagione



# I GIGLI



Moscato Giallo 100%



Intenso e caratteristico



Dolce ed elegante con note di frutta bianca



Tra gli 8 e i 10  
gradi



Si abbina ottimamente con crostate di ricotta





# ALEATICO



Aleatico 100%



Persistente, con sentori di marasca e rosa canina, confettura



Vino caldo, equilibrato, molto persistente



Si accompagna con dolci secchi, ottimo vino da fine pasto





Il progetto "Cinque Scudi" ebbe inizio circa 10 anni fa 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 BIANCO 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 crudo



# SIRA' LAZIO ROSSO IGT



Syrah 100%



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



Ingresso lievemente alcolico bilanciato da tannini dolci con ottima struttura e sapori intensi



Tra i 14 e i 16 gradi



Carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati.



# 02 BIANCO IGP



Chardonnay, Malvasiadel Lazio, Sauvignon Blanc



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



Fresco, armonioso e lievemente acidulo



12 gradi



Ideale come aperitivo, si abbina a primi piatti, carni bianche e pesce



# 06 ROSSO IGP



Syrah, Cabernet Sauvignon, 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 di media stagionatura



# EVOLUZIONE BIANCO



Chardonnay



Aroma intenso con profumi spiccati



Di struttura, armonico, piacevole e con molta persistenza



12 gradi



Si accompagna a piatti a base di pesce, ed eccellente come aperitivo.



# EVOLUZIONE ROSSO



Merlot



Aroma intenso e fruttato, con note vanigliate persistenti.



Di buona struttura, tannini morbidi e con grande persistenza



16/18 gradi



Si accompagna a carni rosse e formaggi stagionati







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.

# DORATO



Malvasia, Pinot bianco



Intenso ed elegante



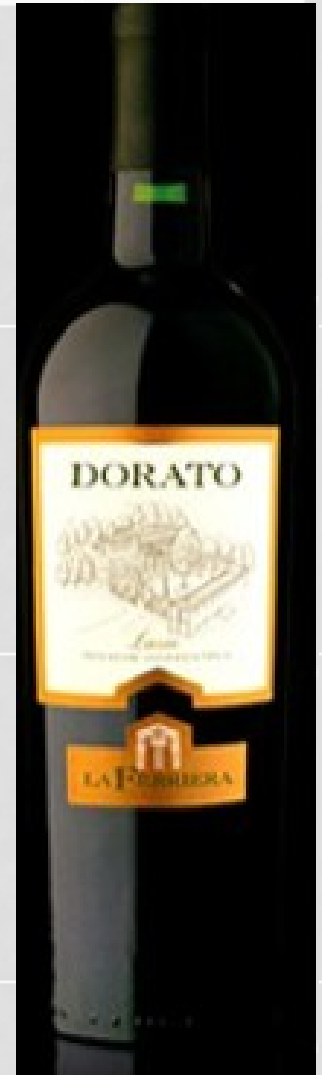
ben equilibrato



12 - 13 gradi



Si accompagna a formaggi freschi, pesce e molluschi



# FERRATO ROSSO LAZIO IGP



Cabernet, Shiraz



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 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 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 volontà di produrre vino di qualità, ci ha spinto a costruire una cantina che potesse in tutti i modi essere all'avanguardia nella tecnologia. L'utilizzo di silos in acciaio inox, la gestione delle temperature in fase di fermentazione e di stoccaggio, l'azione dell'azoto in fase di conservazione, sono strumenti ed azioni che ci permettono di ottenere prodotti di qualità limitando l'utilizzo di conservanti e garantendo la salubrità e la bevibilità dei nostri prodotti.

# CONUBIUM IGP



Malvasia 100%



Profumi eleganti che richiamano i fiori bianchi, gli agrumi ed erbe aromatiche



Fresco, piacevolmente bevibile



10 gradi



Si accompagna perfettamente a piatti a base di pesce



# RIESLING IGP



Riesling 100%



Bel naso di frutta bianca matura e erba tagliata



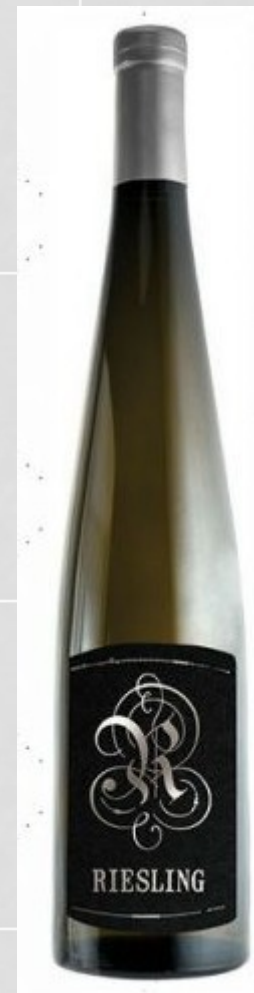
Bocca secca, dalla buona freschezza e discreta persistenza



10 gradi



Ottimo con le tartare





# SCARPE TOSTE



Traminer aromatico 100%



Mostra intensi profumi di fiori bianchi e frutta tropicale.



Bocca ,pulita buona freschezza e intenso finale.



10 gradi



Ottimo con gli aperitivi, crudi di pesce e molluschi.



# BANDOLO DELLA MATASSA ROSATO IGP



Sangiovese, Montepulciano



Naso accattivante di ciliegia e lampone



Fresco



12 gradi



Ideale da abbinare ai primi piatti



# CAMPO DEI SEVERI IGP



Merlot, Sangiovese, Montepulciano



Aroma vinoso e fruttato



Di buona struttura, mediamente tannico, buona persistenza



18 gradi



stagionati  
Si accompagna a carni rosse e formaggi



# L'ULTIMO BALUARDO ROSSO IGP



Cesanese 100%



Caldo e tostato, con un abbraccio alcolico che avvolge sentori di prugne, visciole, cioccolato e legno di cedro.



Gusto pieno, strutturato e tannico, con acidità ben integrata



18gradi



Ottimo da degustare con spezzatino e cinghiale



# IL CERQUETO IGP



Merlot 100%



Al naso belle note fruttate scure, ginepro e rosmarino, con sentori speziati, fungini e balsamici



Bocca agile, fresca, di grande sapidità, dai tannini fini e bilanciati, per una persistenza particolarmente piacevole.



18 gradi



Ottimo con le carni rosse e sughi elaborati



# Coming Soon

- Cantina Cavalieri Genzano
- Cantina Capitani Trevignano

RGS CONSULTING SAS DI ROBERTO COGGIATTI E C  
Via dei Colli della Serpentara 15 00139 Roma  
Phone +39 068809953      Web [www.rgsvini.it](http://www.rgsvini.it)

Il vostro consulente commerciale \_\_\_\_\_