RGS wines

Vini con una storia da raccontare

CATALOGO VINI



RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS RGS R



RGS nasce da un idea di Roberto Coggiatti, selezionare tutte quelle cantine emergenti, che perseguono la strada della qualità abbinata ad un corretto rapporto con il prezzo.

I produttori sono giovani e impegnati nella salvaguardia del proprio territorio.

Seguono i dettami dell'agricoltura biologica.

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

Se volete percorrere assieme a noi questa strada benvenuti.

Salute

Promuoviamo solo vini non presenti nei supermercati

Questi soliti noti da noi non li trovi

CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



PRINCIPE PALLAVICINI

VOS ESTIS VINUM TERRAE
POGGIO LE VOLPI

POGGIO LE VOLPI

CINCINNATO

MARCO CARPINETI
VITICOLTORI IN CORI

DONATO GIANGIROLAMI



PAOLO E NOEMIA D'AMICO


SATRICO CASALE DEL GIGLIO
7,00 €
SATRICO 20
CASALE DEL GIGLIO


CAPOLEMOLE
CAPOLEMOLE
DONNALUCE
DONNALUCE
EPOS
SATRICO
SATRICO
CASALE DEL GIGLIO
SHIRAZ
CASALE DEL GIGLIO
SHIRAZ
Prodigo
Prodigo
9,19
15,39
15,39
7,49
9,90
9,50
11,90

DECÒ


ARCATURA
ARCATURA
PANTALEO
CASTORE
CASTORE
La MAGNOLIA
Merlot
7,50
6,90
5,90
5,90
5,99
4,99


SELEZIONE VINI
ROMA ROSSO PLV
12,99 €
ROMA BIANCO PLV
10,99 €
ROMA ROSATO PLV
11,20 €
MATER MATUTA
39,90 €
SODALE / ALESCO
19,00 €
MARIANO / ALESCO
56,90 €

ESSELUNGA

RGS rappresenta solo piccoli produttori che rispondono a criteri di rispetto del territorio 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

CANTINA BACCO
NETTUNO

Cacchione IGP
Cesanese IGP

CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

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 Vanelli 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 tradizione che da sempre contraddistingue l'azienda.

VINI VANNELLI TERRE NOSTRE

Falanghina IGP Lazio 0,75 e 0,25

Chardonnay IGP Lazio 0,75

Fonterufoli Bianco IGT Lazio 0,75

Cesanese IGT Lazio 0,75

Merlot IGT Lazio 0,75 e 0,25

Fonterufoli rosso IGT Lazio 0,75

Passito Bianco IGT Lazio








ERRE NOSTRE
LAZIO
MERLOT
2019 L2179
VANNELLI


ERRE NOSTRE
CESANESE
VANNELLI


TERRE NOSTRE
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
D.O.P.
VANNELLI


VANNELLI
Fonte Rufoli
LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

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




MERUM
PINOT GRIGIO
VANNELLI


MERUM
SYRAH
VANNELLI


MERUM
SYRAH
VANNELLI


MERUM
CABERNET
SAUVIGNON
VANNELLI


MERUM
CABERNET
SAUVIGNON
VANNELLI

VINI VANNELLI DEA

Vermentino IGT Lazio 0,75

Sauvignon IGT Lazio 0,75

Pinot Grigio IGT Lazio 0,75

Syrah IGT Lazio 0,75

Cesanese IGT Lazio 0,75

Petit Verdot IGT Lazio 0,75

Passito Bianco IGT Lazio 0,50







MUNDUS vini®

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

30th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
SILVER
MEININGER 2022

2021
Dea Vannelli
Sauvignon Blanc
IGT

Palestrina

Christoph Meininger, 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 Meininger Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meiningers Sommelier, Meiningers Weinwelt and Meininger's Wine Business International.
Neustadt/Germany, February 2022

MEININGER VERLAG

267152



ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2024

Luca Maroni

2° MIGLIOR VINO BIANCO

VINI VANNELLI

Vermentino Dea
2022

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

97

www.lucamaroni.com




MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
28th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
SILVER
MEININGER 2021
2019
Cesanese Dea
Vini Vannelli S.r.l.
Palestrina


MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
33rd GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
SILVER
MEININGER 2023
2022
Cesanese Dea
VINI VANNELLI SRL
Palestrina


I Luoghi del
CESA
NESE
2023
Cesanese I.G.P. Lazio Dea '20
Vannelli
CESANESE
VANNELLI
Il Gourmet Errante
The Wandering Gourmet
COMUNICAZIONE
EDITORIA
ORGANIZZAZIONE
EVENTI
WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT
EXTRAWINE
CULTURA VINO CIBO & TERRITORIO


CESANESE
VANNELLI


CESANESE
VANNELLI


SYRAH
VANNELLI


PETIT
VERDOT
VANNELLI


DEA

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 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.



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 volonta di coltivare e tutelare i **vitigni autoctoni della zona**, da sempre coltivati in quei luoghi.

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

CACCHIONE SPUMANTE EXTRA DRY



Cacchione 100%

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

Al gusto e armonico e complesso

Tra gli 8 e i 10 gradi

Vino spumante da tutto pasto, ideale all'aperitivo.

AMOENUS SPUMANTE BRUT



Cacchione 100%

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

Al gusto e armonico, e incredibilmente fresco

Tra gli 8 e i 10 gradi

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

5StarWines - the Book 2021

5StarWines

VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

LAZIO IGP CACCHIONE SPUMANTE BRUT "AMOENUS" 2018

90/100

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

veronafiere vinitaly ITA

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.

BIANCO DI BACCO IGT LAZIO



Cacchione , Chardonnay

bouquet intenso.

Al gusto e equilibrato e bilanciato.

Tra gli 8 e i 10 gradi

Antipasti , carni bianche e pesce.

HORECA CACCHIONE IGP



Cacchione 100% coltivato a filari

Profumo tipico,

Persistente, sapido e minerale

Tra 8 e i 12 gradi

Aperitivi, pesce e carni bianche

PANTASTICO CACCHIONE DOP





Cacchione 100% a piede franco

Aromi complessi di frutta matura, bouquet intenso.

Al gusto 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 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



NETTUNO DOP ROSSO



Merlot, Sangiovese

Profumo delicato con note complesse di frutti a bacca rossa

Gusto equilibrato e persistente. Di gran corpo e giustamente tannico

Tra i 16 e i 18 gradi

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

SIRAH IGT ROSSO LAZIO



Syrah 100%

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

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

Tra i 16 e i 18 gradi

Si abbina a primi e secondi a base di carne rossa

ROSSO DI BACCO IGT



Merlot, Sangiovese, cesanese

Profumi intensi,frutta rossa fresca.

Piacevole e immediato al gusto.

Tra gli 12 e i 16 gradi

Antipasti salumi e formaggi, primi piatti .

PETIT VERDOT ROSSO IGT LAZIO



Petit Verdot 100%

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

Al palato risulta morbido e avvolgente

Tra i 16 e i 18 gradi

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

GRAPPA DI CACCHIONE



Vinacce di Cacchione 100%

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

Gusto morbido e piacevole

Grappa da dopo pasto e da shot.

GRAPPA RISERVA BARRIQUE



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

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

Grappa da dopo pasto o da meditazione

CANTINE
VOLPETTI





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 CUVEE

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 gradevolmente 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'



Sirah

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 BARRIQUE



Montepulciano e Cesanese.

Grande struttura, colore rosso rubino profondo, profumo intenso,fine e persistente con sentori di amarena e prugna, cuoio ,tabacco e spezie.

Malvasia del Lazio Vendemmi a Tardiva



Malvasia del Lazio

Colore giallo oro, profumo aromatico e floreale, sapore dolce con tipico sentore di tostatura del legno.

GRAN CUVEE Spumante Extra Dry



Selezione di uve bianche

Colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato e floreale. Il suo sapore è morbido, fresco e sapido.

PARVUS AGER®
Vigneti e Cantina



La Parvus Ager segna l’evoluzione di un mestiere che iniziò più di un secolo fa con un carretto a vino che, scendendo dai Castelli Romani vendeva il vino in città, fino ad arrivare ai nostri giorni, a noi nipoti, cresciuti con l’odore del mosto correndo tra i filari della vigna.
Il nostro ambizioso progetto parte dall’azienda agricola di famiglia coltivata già dal 1980 e si propone, attraverso un totale rinnovamento delle culture vitivinicole e alla realizzazione di una nuova cantina tecnologicamente avanzata, di valorizzare le qualità di questo territorio, diffondendo le potenzialità vitivinicole del Lazio anche al di fuori dei suoi confini.
L’azienda, di 54 ettari, sorge nel cuore del Parco dell’Appia Antica, nel cuore dell’Agro Romano, una storica terra già coltivata a vigna nei tempi dell’Antica Roma, quando, senatori e consoli avevano qui le loro fattorie e dove, ancora oggi, si lavora nel rispetto della vocazione del territorio ma con uno sguardo attento rivolto all'innovazione.
Il clima e l'esposizione favorevole, coniugati con l'attento e appassionato lavoro di trasformazione dei prodotti aziendali, danno vita ad autentiche eccellenze, frutto di tanto lavoro e di un territorio rilevante per la forza minerale della terra plasmata dal vulcano laziale.

Le colture

Trebbian Verde - Superficie 19.800 mq.

Malvasia Puntinata - Superficie 25.600 mq.

Viognier - Superficie 21.118 mq.

Bombino - Superficie 20.638 mq.

Cabernet Francese - Superficie 30.000 mq.

Petit Verdot - Superficie 7.461 mq.

Syrah - Superficie 32.135 mq.

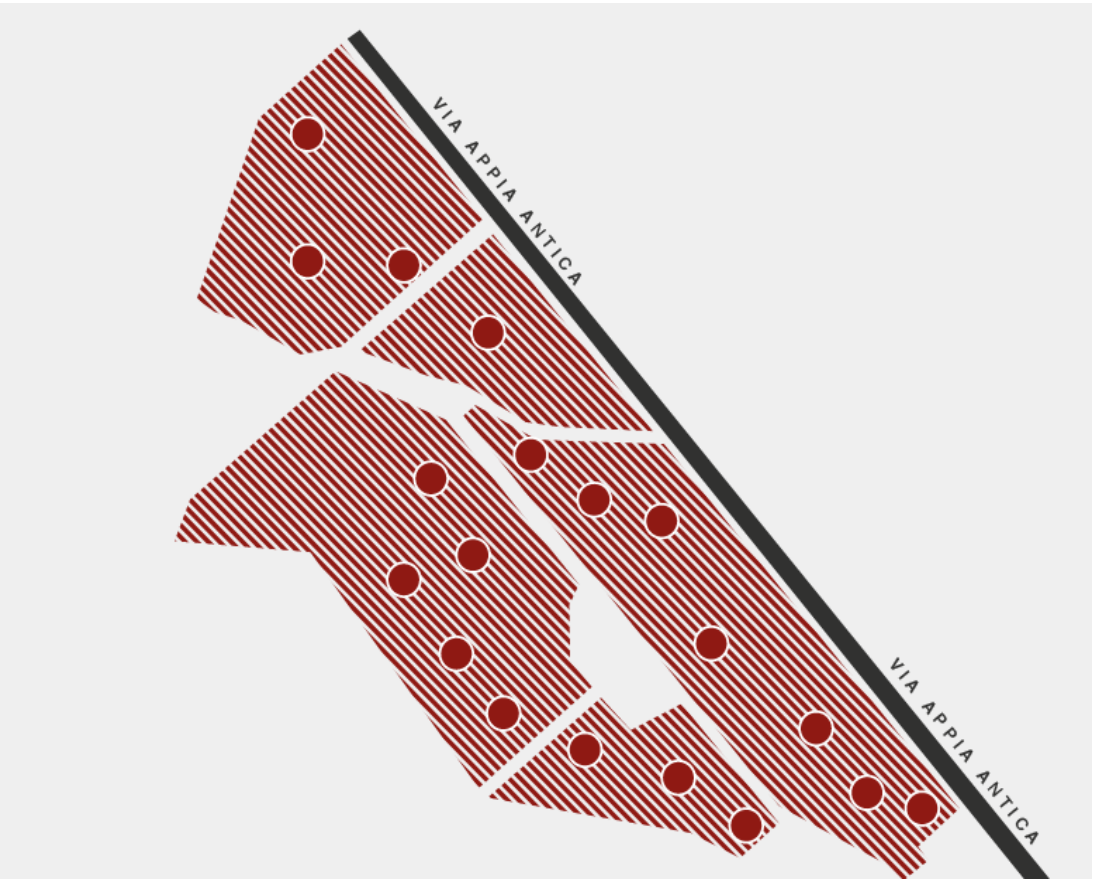
Vermentino - Superficie 49.540 mq.

Montepulciano - Superficie 60.223 mq.

Malvasia di Candia - Superficie 80.000 mq.

Kiwi - Superficie 45.000 mq.

Ulivi - Superficie 15.000 mq.



ESSENZA
SAUVIGNON BLANC
IGP LAZIO



Sauvignon Blanc 100%

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

Secco, morbido e avvolgente, intensa nota minerale

Tra gli 8 e i 12 gradi

Da tutto pasto, piatti di mare e secondi di carne

ESSENZA
VERMENTINO IGP
LAZIO



Vermentino 100%

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

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

Tra i 10 e i 12 gradi

Pesce, primi piatti con molluschi.

ROMA DOC MALVASIA PUNTINATA



Malvasia Puntinata

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

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

Tra gli 8 e i 12 gradi

Aperitivi, piatti di mare.

ROMA DOC ROSATO



Montepulciano e Syrah.

Rosa tenue, note di rosa e melograno, fragola e ciliegia, intenso e delicato.
Palato pulito, moderno ed elegante.

Tra i 10 e i 12 gradi

Aperitivi, fantastico con i crostacei.

ROMA DOC ROSSO



Montepulciano e Syrah.

Rosso rubino, intense note di frutta spremuta fresca mirtillo e lampone.
L'affinamento in legno dona note speziate, di cioccolato e caffè.
Vino complesso.

Tra i 16 e i 18 gradi

Carni rosse, formaggi e salumi stagionati,

ESSENZA MERLOT IGP



Merlot.

Rosso rubino con riflessi violacei

Tra i 15 e i 19 gradi

Aperitivi, salumi, formaggi, primi.


CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879



CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

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

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

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

- **la selezione delle uve,**
- **la fermentazione in bianco del mosto fiore,**
- **il controllo della temperatura di fermentazione, fino all'imbottigliamento,**

garantendone così qualità e genuinità.



INFIORATA

LAZIO BIANCO
IGP

Grechetto, Malvasia, Fiano e Sauvignon

Frutti a polpa gialla completati da note floreali complesse.

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

Servire a 10 °C .

Carni bianche e pesce.



GRECHETTO

LAZIO BIANCO
IGP

100% Grechetto

Sentori agrumati complessi.

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

Servire a 8-10 °C .

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



SAUVIGNON BLANC

LAZIO BIANCO
IGP

100% Sauvignon Blanc

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

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

Servire 8-10 °C .

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



PETIT MANSENG

LAZIO BIANCO
IGP

100% Petit Manseng

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

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

Servire a 8°C.

Piatti a base di pesce o primi anche strutturati.



CESANESE

LAZIO ROSSO
IGP

100% Cesanese

Sentori di marasca e frutti rossi con note speziate dolci.

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

Servire a 18°C.

Cacciagione, arrosti e brasati.



CABERNET SAUVIGNON

LAZIO ROSSO
IGP

100% Cabernet Sauvignon

Sentori di frutti a bacca rossa e sentori vegetali tipici.

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

Servire a 18 °C.

Carni bianche e rosse, primi a base di carne.



ELIOS

LAZIO ROSSO
IGP

Cesanese, Montepulciano e Cabernet Sauvignon

Sentori di piccoli frutti a bacca rossa.

Media struttura , fresco e delicato.

Servire a 16-18°C .

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



FACESOLE

LAZIO ROSSO
IGP

Cabernet e Cesanese

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

Morbido ed avvolgente.

Servire a 18 °C .

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

CINQUE SCUDI

Il progetto "Cinque Scudi" ebbe inizio nei primi anni del terzo millennio e piu precisamente nel Marzo 2003 quando il piu giovane della famiglia dopo aver effettuato varie ricerche trovo 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)

veronafiere vinitaly ITA

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 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



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

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 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 paglirino 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

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 Roscetto (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 Roscetto viene imbottigliato in purezza anche nella versione spumante

CAMPOLONGO
EST EST EST
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

04/12/23

FOLTONE
EST EST EST
DOC



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.

ROSCETTO COLLE DE POGGERI IGT









Roscetto 100%

Frutta gialla e mela golden matura



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





Tra i 9 e gli 12 gradi



Ottimo abbinamento con pesce e carni bianche

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

“RASPALLUSCIO”
ROSCETTO BRUT
METODO CLASSICO



04/12/23

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



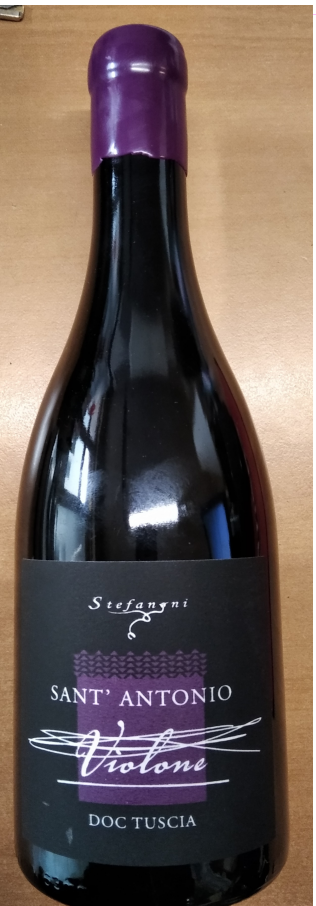
Cabernet, Shiraz, Merlot

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 Tuscia DOP



Violone 100%

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

Tra gli 15 e i 20 gradi

Da meditazione, perfetto con carni rose e arrosti.

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

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2021

Roma febbraio 2021

CANTINA
Stefanoni

3° Miglior Vino Dolce

Aleatico Colle de' Poggeri
2019

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 31

96

www.lucamaroni.com

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

VELA
PASSERINA DEL FRUSINATE IGP



Passerina del Frusinate 100%

Intenso con sentori di frutta e fiori bianchi

Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona Persistenza

Tra gli 8 e i 10 gradi

Pesce crudo, torte salat antipasti vegetariani

T'AWILA PASSERINA FRUSINATE IGT



Passerina del Frusinate 100%

Intensi profumi di fiori bianchi e note di vamiglia.

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

Tra gli 8 e i 12 gradi

Pesce, primi piatti con molluschi.

ROSASI CESANESE IGP



Cesanese d'Affile

Intenso con sentori di frutta rossa e ciliege

Fresco,sapido, equilibrato e di buona Persistenza

Tra gli 8 e i 10 gradi

Antipasti, primi , aperitivi.Piatti vegetariani

NERVA CESANESE DEL PIGLIO DOCG



Cesanese 100%

Intensi profumi di frutta rossa.

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

Tra i 14 e i 18 gradi

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

CIFIONE CESANESE DEL PIGLIO SUP. DOCG



Cesanese 95%, Cabernet 5%

Frutti di bosco con leggera espressione erbacea,

Morbido, rispecchia le note olfattive

Tra i 16 e i 18 gradi

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

AGAPE CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE



Cesanese 100%

elegante, intenso, con note di marasca e lampone

Avvolgente, morbido, buona persistenza

Tra i 14 e i 16 gradi

Piatti della cucina tipica locale

TELLURES CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE RISERVA



Cesanese di Affile 100%

Sentori di frutti rossi e cacao.
In bocca è caldo, Il tannino è elevato, ma mitigato dal sapiente invecchiamento. Finale dalla lunghissima persistenza, che lascia estasianti sensazioni al palato.

Tra i 16 e i 18 gradi

Arrosti e brasati, formaggi stagionati.

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
Médaille d'Argent 2021 Silver Medal

Tellures DOCG 2016

Azienda Vitivinicola Vela Tiz
Italia - Lazio
Cesanese del Piglio DOC

Medaglia d'Argento

Vino - Fermo

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022



VELA TIZIANA

CESANESE DEL PIGLIO DOCG SUPERIORE RISERVA TELLURES 2016

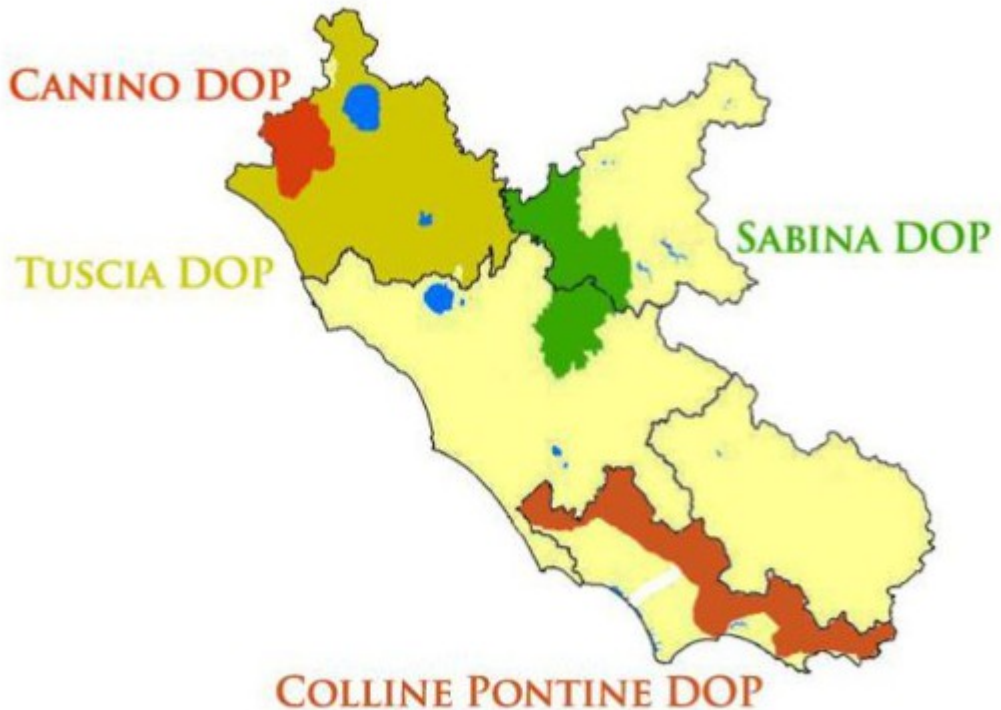
ha ottenuto la **GOLDEN STAR**

assegnata ai vini d'eccellenza per la qualità, la piacevolezza,
la bevibilità e la corrispondenza vino-vitigno-territorio



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

GLI OLI D.O.P. DEL LAZIO



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



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----------