



2012



F R O S I N O N E
wine

vademecum

vini • liquori • distillati • birre

WINES • LIQUEURS • DISTILLATES • BEERS



Frosinone Chamber
of Commerce



Aspin

SPECIAL AGENCY
FOR INTERNATIONAL ACTIVITIES
Frosinone Chamber of Commerce



2012

F R O S I N O N E
wine

vademecum

vini • liquori • distillati • birre

WINES • LIQUEURS • DISTILLATES • BEERS

PRESENTAZIONE DEL PRESIDENTE GREETINGS

Sono fermamente convinto che conoscere il vino sia un po' come conoscere la sua terra di origine. È uno dei tratti distintivi di ogni area geografica italiana.

Se percorressimo idealmente il nostro Paese avremmo la conferma di poter rapportare una località ad un vino, uno spumante, un amaro...

Profumi e gusti che ci identificano, che sottolineano la qualità del nostro "Made in Italy" tra la tradizione degli antichi vitigni e le novità delle prime DOCG del Lazio.

In questo catalogo abbiamo voluto raccogliere le eccellenze della produzione enologica della provincia di Frosinone. È una rassegna sugli imprenditori di questa terra, che rappresenta nel dettaglio la fotografia storica e tecnica dei vini, dei liquori, dei distillati e delle birre.

Negli anni più recenti la produzione vitivinicola della provincia di Frosinone ha operato uno sviluppo qualitativo rimarchevole ed esemplare. Il riconoscimento della denominazione DOCG al Cesanese del Piglio ha fatto conquistare per la prima volta ad un vino laziale questo status, consegnando alla ribalta nazionale ed internazionale un'indiscussa eccellenza che da anni ormai incontra i plausi della critica e dei consumatori.

Vi introduco, quindi, con grande piacere ad una appassionante lettura, certo che potrete scoprire, nelle pagine che seguono, novità interessanti e piacevoli sorprese che potranno stimolare la Vostra curiosità ed indurVi nell'assaggio di un gusto ed un profumo nuovi.

Aspin presenta così WINE 2012, la seconda edizione della guida dei vini della provincia di Frosinone che, dopo la prima uscita del 2008, diventa una raccolta non più esclusiva ma apre la sua ospitalità anche ai liquori, ai distillati ed alle birre della provincia di Frosinone.

Oltre 200 etichette da scoprire, da assaporare...

STEFANO VENDITTI

Presidente Aspin

Azienda Speciale Internazionalizzazione
Camera di Commercio di Frosinone





I strongly believe that knowing wine is a bit like knowing one's place of origin. Wine is one of the distinguishing features of each and every geographic area in Italy. If we ideally travelled through our country, we would have confirmation of this link between one place and a wine, sparkling wine, amaro... Scents and tastes identifying us, emphasizing the quality of our "Made in Italy", born from both the tradition of old vine varieties and the novelties which were the first in Latium to obtain the DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin).

The most prestigious oenological products of the province of Frosinone are described in this handbook, which represents a review of this land's entrepreneurs, a detailed historical and technical description of their wines, liqueurs, distillates and beers.

In most recent years the wine production of the province of Frosinone has improved its quality standards in a remarkable and exemplary way. Cesanese del Piglio has been the first wine in Latium to obtain the recognition of the DOCG. This unarguably prestigious product has thus come into the limelight of the national and international scenes and has been appreciated by critics and consumers for many years now.

That is why it is for me a great pleasure to introduce you to this fascinating reading: I am convinced that the following pages will let you discover interesting news and pleasant surprises which can stimulate your curiosity and persuade you to taste new flavours and smell new scents.

Aspin therefore presents WINE 2012, the second edition of the guide to the wines of the province of Frosinone. After its first release in 2008, this collection of local wines is no longer exclusive, but offers hospitality also to liqueurs, distillates and beers of the province of Frosinone.

More than 200 labels to discover, savour...

STEFANO VENDITTI

President of Aspin

Special Agency for International Activities

Frosinone Chamber of Commerce



PREFAZIONE DELL'AUTORE AUTHOR INTRODUCTION

Probabilmente in nessun alimento, come nel vino, è racchiuso un insieme così ricco, complesso e articolato di storia, arte e cultura, religione ed economia, natura e paesaggio; per non parlare poi dei più disparati elementi di meteorologia, geologia, fisica, chimica e biologia o delle tracce antropologiche ed etnografiche e, quindi, di tutto l'umano armamentario di usi, costumi, tradizioni, rituali, simboli, miti e credenze. Perché il vino non è semplice bevanda alcolica fermentata, il vino è gioia, dolore, sentimento, puro amore.

Il vino è - in una parola - vita.

Esso rappresenta il nostro passato, il presente e, a breve, il futuro.

E, a proposito del tempo che verrà, nonostante il momento congiunturale non particolarmente favorevole, la competitività sempre più esasperata, le continue e titaniche sfide che il mercato globalizzato impone e gli spazi di manovra sempre più angusti, il futuro vitivinicolo della provincia di Frosinone pare assumere - tanto per rimanere in tema - incoraggianti sfumature rosé.

No. Tale previsione cromatica non è figlia di un sognante ottimismo, ma è solidamente fondata su fattori oggettivi. Negli ultimi anni la vitivinicoltura locale ha fatto registrare una netta, continua e diffusa crescita qualitativa.

Davvero rilevanti sono le attenzioni che i media, gli operatori del settore e i semplici consumatori stanno iniziando a dedicare al Cesanese del Piglio, vino che, oltre ad aver meritatamente ottenuto la prima DOCG del Lazio, ha ormai definitivamente valicato i confini regionali e inizia ad affermarsi a livello nazionale ed internazionale. Non restano esclusi da questo benefico processo la DOC Atina, le IGT Lazio e Frusinate (e, presto, anche l'ultima nata, l'IGT Anagni), così come l'immenso patrimonio ampelografico provinciale costituito da nobili ed originalissimi vitigni autoctoni finalmente sottratti all'oblio.

Nulla è dovuto al caso. Ciò sta accadendo perché da qualche anno i vini della provincia di Frosinone hanno fatto un deciso scatto in avanti. I nettari nostrani si caratterizzano per l'indiscutibile bontà, una marcata identità territoriale che li anima e un grande lavoro fatto di gestioni del suolo attente e rispettose dell'ambiente, selezioni dei cloni migliori, potature secche e verdi, precise conduzioni dei vigneti, vendemmie manuali, selezioni dei grappoli, tecniche di vinificazione e di stoccaggio moderne e corrette, ma anche interessanti ritorni al passato con metodi culturali biologici, naturali e biodinamici e con antiche lavorazioni che non sono frutto di un nostalgico sentimentalismo, ma di un'accorta rivalutazione dell'infalabile saggezza dei nonni.

Ecco spiegata la lunga teoria di premi, riconoscimenti, contatti, contratti, opportunità e applausi, più o meno metaforici, che lasciano ben sperare per il futuro e rappresentano una parziale ricompensa al duro lavoro di vignaioli, imprenditori, contadini, enologi, agronomi che allevano la vite e trasformano sapientemente i suoi frutti.

Uomini e donne che lavorano la terra con passione, determinazione e sacrificio, che stanno attenti alla qualità del prodotto, all'ambiente e alla salute del consumatore, che riescono a trasferire i loro vissuti e le loro emozioni in un calice.

Uomini e donne che stanno interpretando alla perfezione il loro delicato ruolo di custodi del paesaggio, dei suoi valori e della sua memoria e stanno contribuendo, con i loro eccezionali prodotti, a rendere più ricca e qualificata l'offerta economica, turistica, culturale e sociale della provincia di Frosinone.

MASSIMO ROSCIA
Scrittore e critico enogastronomico





Probably in no other food as in wine everybody can find such a rich, complex and compound of history, art and culture, religion and economy, nature and territory; not to mention the various elements of meteorology, geology, physics, chemistry and biology it includes, not the traces it hides of anthropological and ethnographic nature, hence relating to the whole fund of human usages and customs, traditions, rituals, symbols, myths and beliefs. Because wine is not just a simple fermented alcoholic drink. Wine means joy and sorrow, feelings, pure love.

Wine is - in a word - life.

Wine represents our past and our present and will soon represent our future.

With regard to the coming days, notwithstanding the fact that the actual situation is not particularly favourable, that competition is really exaggerated, that continuous and titanic challenges are imposed by a globalized market while freedom of movement is more and more restricted, the future of wine in the province of Frosinone has - not to change subject - encouraging rosé nuances!

No, this chromatic prediction is not the child of a dreamy optimism.

It is based on objective factors. In recent years local wine production has registered a neat, continuous and general qualitative growth.

The media, sector operators and simple consumers have started to pay a particular attention to Cesanese del Piglio, a wine that has deservedly obtained the first DOCG in Latium and has definitely crossed the boundaries of the province to start asserting itself on a national and international level. DOC Atina, IGT Latium and Frusinate are not excluded from this beneficial process (which will soon include the last-born IGT Anagni too). The same applies to the rest of the immense ampelographic heritage of the province, which consists of noble and purely original autochthonous vines, eventually saved from oblivion.

Nothing happened by chance. On the contrary, everything is due to the firm boost that the wines of the province of Frosinone have had in the last years. Our local nectars stand out for their unquestionable tastiness, and the clear territorial identity breathing through them.

They are also fruits of a great work, made of careful and environmental-friendly land stewardship, best clones selections, winter and green prunings, precise vineyard running, hand-picks, selection of grapes, modern and revised wine-production and stocking techniques, but also interesting returns to the past. Organic, natural and biodynamic cultivation methods are in fact mixed with old production means, whose exploitation is not due to a nostalgic sentimentalism, but to a carefully chosen re-evaluation of the grandfathers' wisdom.

They lie the grounds of a long series of more or less metaphoric prizes, acknowledgements, contacts, contracts, opportunities and applauses, which allow to hope in the future.

They represent a partial reward for the hard work of those vine growers, entrepreneurs, farmers, oenologists and agronomists which grow vines and wisely transform their fruit.

Men and women, farm labourers working with passion, determination and sacrifice, paying attention to product quality, environment and consumers' health; men and women who are able to transfer their background and feelings in a goblet. Men and women who are perfectly interpreting their delicate role of guardians of the territory, with its values and memory, contributing with their exquisite products, to the enrichment and qualitative enhancement of the economic, touristic, cultural and social offer of the province of Frosinone.

MASSIMO ROSCIA

Writer and oenogastronomic critic



a MARCO TRIMANI
Sit tibi terra levis





AGRICOLA EMME VIGNETI MASSIMI BERUCCI

Contacts:

Società Agricola Emme srl
Vigneti Massimi Berucci

Via Maggiore, 126 - 03010 - Piglio (FR)
ITALY

Sede operativa / Production premises:
Via Casilina Nord, km 62,200
03012 - Anagni (FR)

Punto vendita / Shop:
Via Casilina, km 63,400
03012 - Anagni (FR)

Tel. +39 0775. 769960
Fax +39 0775. 746557

www.agricolaemme.com
agricolaemme@libero.it
rivendita.anagni@agricolaemme.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Belgio, Francia, Germania, Giappone,
Inghilterra, Norvegia, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Belgium, France, Germany, Japan,
England, Norway, U.S.A.



Sommando le capacità manageriali di Anatolio e Pietro Piccirilli, la storia e il blasone della famiglia Berucci, la competenza enologica del decano Domenico Tagliente e di Daniele Proietti, una lucida visione di insieme capace di coniugare tradizione e modernità si ottiene: Società Agricola Emme. La Emme nasce nel 2004 e in pochi anni si rivela una delle aziende più dinamiche del territorio. Grazie a un attento lavoro di ristrutturazione e reimpianto di vigneti, oggi può contare su trentadue ettari (dei quali ben venticinque vitati) ubicati nei comuni di Piglio e Anagni e suddivisi in cinque corpi (Casal Cervino, Torretta, Valle Bianca, Vignali e Pantanello-Fosso del Lupo). Lo storico immobile dell'ex Cantina Sociale di Anagni è stato restaurato e destinato alla vendita di vino, spumante e distillati aziendali.

Società Agricola Emme stems from Anatolio and Pietro Piccirilli's managerial skills, added to the history and title of the Berucci family, the oenologic competence of both doyen Domenico Tagliente and Daniele Proietti, and a lucid global vision combining tradition and modernity. Emme was born in 2004 and became in a few years one of the most dynamic concerns of the province. Thanks to a careful work of reorganization and re-plantation of the vineyards, it can now count on thirty-two hectares of land (twenty-five of which cultivated), located in the municipalities of Piglio and Anagni and divided into five plots (Casal Cervino, Torretta, Valle Bianca, Vignali and Pantanello-Fosso del Lupo). The historic premises of the former Cantina Sociale of Anagni have been restored to serve as shop for the company's products (wine, sparkling wines and distillates).



CASAL CERVINO RISERVA 2008

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 340-390 s.l.m.

Suolo: Argille rosse con presenza di rocce calcaree.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%

Vinificazione e Note di degustazione:

Bottiglia celebrativa per i cinquant'anni di Casal Cervino, vigneto da cui provengono le uve di questa Riserva dal colore rosso rubino attraversato da sfumature granato. Naso di grande impatto con ciliegia nera sotto spirito e viola mammola in evidenza. Ad una seconda olfazione emergono sentori di sottobosco, humus, terra bagnata, china e tabacco scuro. Al gusto si percepiscono il calore, la morbidezza, il peso estrattivo quasi cremoso, la ricchezza tattile e la grande concentrazione zuccherina. Il tannino di stoffa e l'acidità rinfrescante riportano la bocca ad un perfetto equilibrio. Soddisfacente per lunghezza, coerenza e nitore.

Totale bottiglie prodotte: 4.051.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 340-390 m above sea level.

Soil: Red clay with calcareous rocks.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 2,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Celebrative bottle for the fiftieth anniversary of Casal Cervino, the vineyard whose grapes give birth to this Riserva, tinged with a garnet-red and ruby nuances.

A great nose impact, with evident scent of black cherry preserved in alcohol and sweet violet as protagonist. A second smelling reveals tinges of undergrowth, humus, wet earth, ink and dark tobacco.

Perceivable warmth, softness and almost creamy extractive weight in the taste. Tactile richness and high sugar content.

The velvety tannin and the refreshing acidity of this wine recreate a perfect balance in the mouth. Satisfying persistence, correspondence and clearness.

Bottles: 4,051.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



CASAL CERVINO

2007



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOP.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 340-390 s.l.m.

Suolo: Argille rosse con presenza di rocce calcaree.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 35 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vigne vecchie e rese quasi irrisorie per questo storico Cesanese del Piglio dal colore rosso rubino scuro e cupo. Il naso, profondo, complesso ed espressivo, si apre con un sentore carnoso di visciola in confettura e piccoli frutti rossi unito a note di fiori appassiti, tabacco dolce, cioccolato, spezia ed eucalipto. Il gusto caldo, morbido e quasi zuccherino e il vigore alcolico sono sorretti da un'impalcatura acida e da un tannino potente che apporta nerbo e complessità.

Totale bottiglie prodotte: 9.330.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOP.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 340-390 m above sea level.

Soil: Red clay with calcareous rocks.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 2,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 35 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Old and almost lost vines for this historic dark, dull, ruby red Cesanese del Piglio. The opening of the profound, complex and expressive bouquet has a pulpy scent of sour black cherry marmalade and smell red fruits, combined with withering flowers, sweet tobacco, chocolate, spices and eucalyptus.

Both the hot, warmth, almost sweet taste and the alcoholic force of this wine are supported by an acid structure whose robust tannin gives it nerve and complexity.

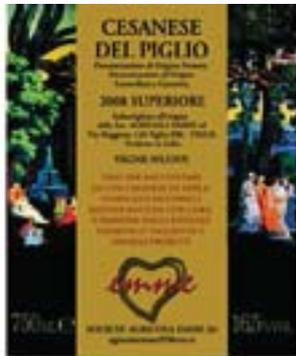
Bottles: 9,330.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



VIGNE NUOVE

2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Vulcanico con elevata presenza di rocce, sabbioso, argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, albece bilaterale.

Densità degli impianti: 4.000-5.600 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 16,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Non spaventino i 16,5% di grado alcolico svolto indicati in etichetta. Il Vigne Nuove, vinificato in acciaio, si presenta di un bel rubino compatto, sfumato di porpora. All'olfatto mette subito in evidenza le note della frutta in surmaturazione. Prugna e marasca in confettura, ma anche sottobosco, sensazioni floreali e tocchi mentolati. Al palato l'assai elevata componente alcolica e la rotondità glicerica sono bilanciate dalla freschezza e da un tannino fitto e serrato.

Totale bottiglie prodotte: 6.290.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Volcanic with a high presence of rocks, sandy, clayey.

Training system: Spurred cordon, bilateral albece.

Planting density: 4,000-5,600 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 16.5.

Vinification and tasting notes:

Notwithstanding the high alcoholic component (16.5% Vol.) shown on the label, this wine is worth a taste. The Vigne Nuove, vinified in steel, has a beautiful compact ruby colour, with purple nuances.

Clear notes of over-ripening fruit in the nose. Plums and morello marmalade, but also undergrowth, floral sensations and mint dashes. High alcohol content and glyceric component counterbalanced by freshness and a thick, compact tannic texture.

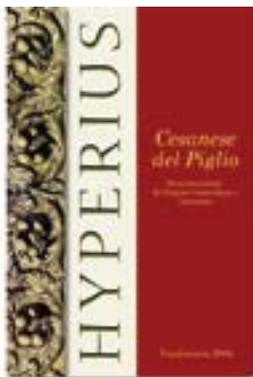
Bottles: 6,290.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



HYPERIUS CESANESE DEL PIGLIO

2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350-370 s.l.m.

Suolo: Vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti Torretta e Vignali, l'Hyperius Cesanese del Piglio offre alla vista un colore rubino vivace con sfumature porpora sull'ungchia. Al naso - che esprime ricche tonalità di amarena, mora e ciclamino in una cornice di sottobosco - già si percepisce una certa freschezza puntualmente riproposta al palato. Le note morbide, la sapidità, un tannino vispo e i ritorni fruttati e balsamici completano il quadro gustativo.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350-370 m above sea level.

Soil: Volcanic.

Training system: Guyot, spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Obtained by grapes coming from the vineyards Torretta and Vignali, Hyperius Cesanese del Piglio offers a lively ruby colour, with purple nuances on the rim. The nose - expressing rich notes of black cherry, blackberry and soubread on a background of undergrowth - lets already perceive a certain freshness, which is then confirmed by the palate. Soft notes, savouriness, a lively tannin and fruity echoes complete the taste profile.

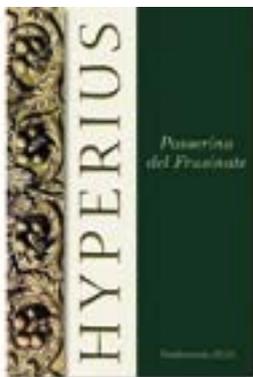
Bottles: 25,000.

Price range: Up to € 5.00.



HYPERIUS PASSERINA DEL FRUSINATE

2010



Tipologia: Bianco, IGP Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 85%, Bellone, Romanesca e altri vitigni a bacca bianca.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, tendone.

Densità degli impianti: 2.500-4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 150 q.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e un giallo paglierino assai luminoso ad impegnare la vista. Ricca dotazione olfattiva che richiama sensazioni di frutta a pasta gialla, ginestra e fiori di acacia, accompagnate da ricordi di agrumi maturi e fieno. Palato di ampio volume, segnato da sapidità e freschezza supportate da un'agile e snella componente calorica.

Totale bottiglie prodotte: 40.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGP Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 85%, Bellone, Romanesca and other white grape varieties.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Red clay.

Training system: Spurred cordon, tendone.

Planting density: 2,500-4,000.

Grape yield per hectare: 150 q.

Alcohol %: 12.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel. Straw-like, very bright colour. Rich olfactory component, recalling sensations of yellow-fleshed fruit, broom and acacia flowers, accompanied by reminiscences of ripe citrus and hay. Wide-volume palate, marked by savouriness and freshness, sustained by a nimble and light caloric component.

Bottles: 40,000.

Price range: Up to € 5.00.



CASAL CERVINO SPUMANTE CUVÉE 2010



Tipologia: Bianco, Spumante, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 85%, Malvasia del Lazio e altri vitigni a bacca bianca 15%.
Altitudine (m): 200 s.l.m.
Suolo: Argille bianche.
Sistema di allevamento: Pergola.
Densità degli impianti: 1.111 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 150 q.
Gradazione alcolica svolta: 12%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Giallo paglierino, bollicine numerose e persistenti e un naso ampio che manifesta sensazioni floreali (camomilla e acacia), pesca bianca di buona fragranza, tocchi erbacei e agrumati. Il profilo gustativo è marcato dalla morbidezza, una gagliarda vena acida, un bel timbro minerale e una scia sapida che, insieme, definiscono una struttura complessivamente equilibrata.
Totale bottiglie prodotte: 33.000.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, Sparkling, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 85%, Malvasia del Lazio and other white grape vines 15%.
Altitude: 200 m above sea level.
Soil: White clays.
Training system: Pergola.
Planting density: 1,111 vines per ha.
Grape yield per hectare: 150 q.
Alcohol %: 12.
Vinification and tasting notes:
 Straw-like yellow, numerous, persistent bubbles. Wide nose characterized by floral sensations (camomile and acacia), notes of white fragrant peach and herbal and citrus touches. The tasting profile is marked by softness, a vigorous acid vein, a good mineral tone and a savoury trace which, together, create an overall balanced structure.
Bottles: 33,000.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.



ACQUAVITE D'UVA DI CESANESE DEL PIGLIO

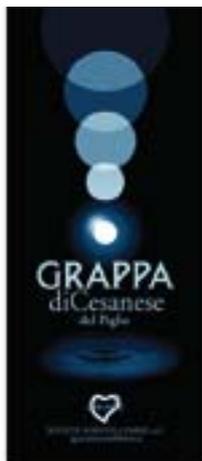


Tipologia: Distillato.
Ingredienti: Alcool, uve Cesanese di Affile.
Gradazione alcolica svolta: 40%.
Note di degustazione:
 È più che evidente in questa acquavite la grande ricchezza aromatica e gustativa della materia prima (sole uve Cesanese di Affile) non sfruttata per la produzione vinicola. Dalla distillazione di vino Cesanese del Piglio parzialmente fermentato nasce un prodotto di cristallina trasparenza, naso intenso di amarene sotto spirito, ribes e petali di rosa e gusto morbido, stilisticamente ben definito e lungo.
Totale bottiglie prodotte: 6.000.
Capacità: 70 cl.
Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.
Ingredients: Alcohol, Cesanese di Affile grapes.
Alcohol %: 40.
Tasting notes:
 This brandy clearly shows the great aromatic and gustatory richness of its basic elements, which is to say Cesanese di Affile grapes only, which have not been previously used for wine production. The distillation of a partially fermented Cesanese del Piglio wine gives birth to a crystal clear product, with an intense perfume of black cherries preserved in alcohol, currant and rose-petals. Soft, but stylistically well-defined and persistent taste.
Bottles: 6,000.
Capacity: 70 cl.
Price range: Over € 15.00.



GRAPPA DI CESANESE DEL PIGLIO



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cesanese di Affile.

Gradazione alcolica svolta: 45%.

Note di degustazione:

Grappa bianca e cristallina dal carattere gentile. Suggestioni olfattive di frutti a bacca rossa, bocca piacevolmente morbida e pulita. Intenso e persistente il finale.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Cesanese di Affile grapes.

Alcohol %: 45.

Tasting notes:

White, crystal Grappa with a gentle nature. Olfactory notes of red fruits, pleasantly soft and clean taste. Intense and persistent finish.

Bottles: 5,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: Over € 15.00.



GRAPPA DI PASSERINA DEL FRUSINATE



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Passerina del Frusinate.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

Note di degustazione:

Colore perfettamente trasparente, naso giocato su sentori di mela e di fioritura primaverile; bocca calda, morbida, piena e chiusura piacevolmente amaricante.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Passerina del Frusinate grapes.

Alcohol %: 42.

Tasting notes:

Perfectly transparent colour, bouquet consisting of both apple and spring bloom notes; hot, soft and rich taste with a pleasant bitterish finish.

Bottles: 6,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: Over € 15.00.

Contacts:

Agricola Guido S.c.a.r.l.
Via Roma, 70
03040 - Villa Latina (FR)
ITALY

Tel. +39 0776. 688810
Fax +39 0776. 688640
Mob. +39 347. 1216173

annaianarilli@alice.it

I consumatori di nicchia, amanti delle piccole e pregiate produzioni, sono i destinatari diretti della proposta vinicola della cooperativa Agricola Guido, azienda di Villa Latina con vigneti ubicati ad Alvito, proprio a ridosso del versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Gigi Rossi, geologo con la passione enoica, e sua moglie Anna sono l'anima di un'azienda che ha individuato nella meticolosità il suo marchio di fabbrica. Accurate e diligenti sono infatti la conduzione dei vigneti e la vinificazione di uve proprie e acquistate da terzi. Il logo aziendale - un triangolo circoscritto da una campana stilizzata - rappresenta le famiglie impegnate in questo interessante progetto di qualità.

Niche consumers, who love small and refined products, are the direct addressees of the Agricola Guido's wine offer. This cooperative company based in Villa Latina owns vineyards in Alvito, very close to the Latium side of the Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise (National Park of Abruzzi, Latium and Molise). Gigi Rossi, geologist with a passion for wine, and his wife Anna are the core element of a company which chose scrupulousness as its trademark. Meticulousness and accuracy are in fact peculiar characteristics of the Agricola Guido's vineyard management and the vinification of both grapes produced by the company itself or bought from third parties. The trademark - a triangle circumscribed by a stylized bell - represents the families involved in this interesting quality project.



IL PODERE DEL FALCO

2008



Tipologia: Rosso, Atina DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Marnoso arenaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.800 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Lunghissimo invecchiamento in acciaio (almeno diciotto mesi) e breve passaggio in legno per Il Podere del Falco. Calice rosso rubino pieno e consistente e naso nerboruto che esordisce con legno di cedro e note verdi per poi aprirsi, una volta ossigenato, al frutto. La ciliegia, tonda, matura e succosa, è accompagnata dalla rosa appena recisa, una spezia dolce e una piacevole balsamicità a sfumare. Al gusto avvolge e tende a un buon equilibrio, con una discreta sapidità e un tannino presente ma ben svolto. Corretta corrispondenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 9.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Marly, arenaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4.800 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Very long ageing in steel (at least eighteen months) and brief passage to wood for Il Podere del Falco. Ruby red, full and consistent goblet and strong nose beginning with citron wood and green notes, turning to fruity, once the wine is oxygenated.

The note of round, ripe and juicy cherries is blended to those of only just cut roses, a sweet spice and a pleasant balsamic touch, slowly fading away. Round flavour, which tends to be well-balanced. Fair savouriness and a noticeable, but well-developed tannin. Good taste-smell correspondence.

Bottles: 9,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Agricola Macciocca di Mario Macciocca

Via Piagge, 147

03010 - Piglio (FR)

ITALY

Tel. +39 0775. 501021

Fax +39 0775. 501021

Mob. +39 320. 7638282

m.macciocca@tin.it

Nell'immediato dopoguerra, in una terra ancora dilaniata dal conflitto mondiale, nonno Giuseppe Macciocca guarda speranzoso a un futuro di pace e acquista nuovi vigneti nel comune di Piglio. Oggi, a distanza di oltre sessant'anni, è il nipote Mario ad alimentare quella speranza e a portare avanti la tradizione vitivinicola di famiglia. Tre sono gli ettari di vigneto in cui vengono allevati, su argille rosse di origine vulcanica ricche di minerali e perfettamente drenanti, Cesanese di Affile e Passerina del Frusinate. Grande passione, comprovata competenza agronomica ed enotecnica, una strizzatina d'occhio alle pratiche colturali biodinamiche e l'ultimo obiettivo che sta per essere centrato: la realizzazione di una piccola e moderna cantina aziendale.

In the aftermath of the Second World War, when the global conflict was still lacerating the land, grandpa Giuseppe Macciocca, still hoping in a peaceful future, buys new vineyards in the municipality of Piglio. Today, after more than sixty year, this hope is kept alive by his grandson Mario, carrying on the family tradition of wine-growing and wine-producing. Vineyards of Cesanese di Affile and Passerina del Frusinate are now spread on three hectares of red clays of volcanic origins, rich in minerals and perfectly draining. Agricola Macciocca has a great passion and a proved agronomic and wine-growing expertise. It has also started to use biodynamic training techniques. Moreover, a last almost reached goal: creating a small, modern winery.



CIVITELLA CESANESE DEL PIGLIO 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argille rosse.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte grande di castagno da venti ettolitri per otto mesi, originalissima interpretazione delle uve Cesanese di Affile, veste rubino e un naso che è una superba partitura per orchestra. Il sipario olfattivo si apre su un minuetto di ciliegia, prugna e mora di gelso; poi la sinfonia dominante è quella delle erbe aromatiche, dei petali di fiori rossi macerati e del pepe, fino al crescendo conclusivo eseguito su tonalità balsamiche, iodate ed empireumatiche. Stessa musica al gusto, caldo, corposo, esaltato dalla facile ma non banale bevibilità, il perfetto equilibrio negli acidi, la solida sapidità, la precisione tannica e il finale interminabile. Da applausi.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Red clays.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Big 20-hectolitre chestnut barrel for eight months. A very original interpretation of the Cesanese di Affile grapes. Ruby colour and a bouquet which is a sublime orchestra score. The olfactory curtains raise with a cherry, plum and brambleberry minuet; the following dominant symphony is that of aromatic herbs, soaked petals of red flowers and pepper, while the final crescendo is made of balsamic, iodized, empyreumatic notes. Same music played by taste: hot, full-bodied and enhanced by the fact that it goes down well, without losing its peculiarity. Perfect acidity balance, solid savouriness, tannic harmony and lingering closure. To be applauded.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



CIVITELLA PASSERINA FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia del Lazio 10%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Affinamento di sei mesi in acciaio e bicchiere di un giallo paglierino tenue. Olfatto fresco, di misurata persistenza e sussurrato su tenui profumi di pesca e banana, carezze floreali ed erbacee, qualche contrappunto minerale. In bocca risorge con adeguata struttura, bel frutto, equilibrio centrato e piacevole componente acida. Chiusura che rimanda al fieno.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia del Lazio 10%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Red clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing of six months in steel. Delicate straw-like yellow colour. Fresh bouquet, of moderate persistence and whispers of delicate perfumes of peach and banana; floral and herbal caresses, and some mineral counterpoints. It comes back in the mouth with good structure, nice fruity notes and a pleasant acid component. Reminiscences of hay in the finish.

Bottles: 2,000.

Price range: Up to € 5.00.

ANTICHE CANTINE MARIO TEREZI

Contacts:

Antiche Cantine Mario Terenzi
Via Stazione, 2 - 03010 - Serrone (FR)
ITALY

Punto Vendita / Shop:
Via Prenestina, 587 - 03010 - Serrone (FR)

Tel. +39 0775.594025
Fax +39 0775.593100
Mob. +39 338.5685125

www.antichecantine.it
info@antichecantine.it

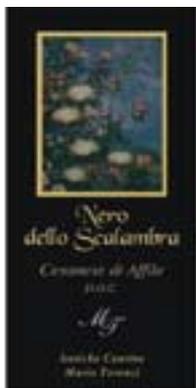
PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Germania.

MAIN EXPORT MARKETS
Germany.

Tradizione centenaria per la Antiche Cantine Mario Terenzi, azienda ubicata nel comune di Serrone alle pendici del monte Scalambra e condotta oggi, con passione e competenza, dai giovani Emanuele e Paolo Terenzi. Il nuovo marchio "Le Tre Terre" sintetizza alla perfezione la filosofia aziendale. I fratelli viticoltori esibiscono il fiero attaccamento al territorio producendo e vinificando tutte e le tre denominazioni del Cesanese (Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Affile DOC e Cesanese di Olevano Romano DOC). E lo fanno egregiamente riservando ai vigneti premurose attenzioni ed esaltando, attraverso vini meritatamente premiati, le differenze del terreno, del clima e della loro reciproca interazione.

An ancient tradition for Antiche Cantine Mario Terenzi. The company, located in the municipality of Serrone on the slope of mount Scalambra, is now run with passion and competence by Emanuele and Paolo Terenzi, two brothers and wine-growers. The new trademark "Le Tre Terre" is the perfect synthesis of the company's philosophy, as it has chosen to grow all of the three varieties of Cesanese. In fact, Emanuele and Paolo show their proud attachment to the territory by exploiting Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Affile DOC and Cesanese di Olevano Romano DOC to produce wine. And they do it excellently, giving to the vineyards attentive care and underlining soil and climate differences, as well as the different results of their interaction. They do so through their deservedly awarded wines.

NERO DELLO SCALAMBRA 2007



Tipologia: Rosso, Cesanese di Affile DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Argille bianche.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vendemmia tardiva delle uve Cesanese di Affile con un leggero appassimento del frutto sulla pianta. E poi macerazione sulle bucce per due settimane con frequenti rimontaggi e successiva maturazione in piccole botti di rovere per dodici mesi. Ne viene fuori un Cesanese rosso porpora, profondo, pieno, dalla muscolatura possente e che, nel millesimo 2007, è capace di offrire al naso note intense e fragranti di amarena e di altri frutti rossi in surmaturazione accompagnate da ricordi di piccoli fiori e di cioccolato dolce. L'essenza quasi zuccherina è vigorosamente sostenuta dall'alcool e da una viva acidità che di fatto rende un vino equilibrato e lungo.

Totale bottiglie prodotte: 1.400.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese di Affile DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: White clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Late harvest of Cesanese di Affile grapes and slight drying of the grapes on the vine, followed by maceration on the skins for two weeks, with frequent pumping overs. The ripening takes place in small oak barrels for twelve months. The result is a purple red Cesanese. A profound, round full-bodied wine, whose 2007 vintage offers intense and fragrant notes of black cherry and other overripe red fruits accompanied by shades of small flowers and sweet chocolate.

The almost sugary essence is underpinned by a strong alcohol presence and by a lively acidity which gives this wine balance and persistence.

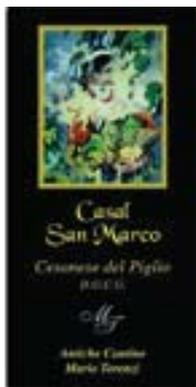
Bottles: 1,400.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



CASAL SAN MARCO

2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, fondo argilloso vulcanico.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Riconoscimenti floreali di rosa, viola e peonia. A seguire il frutto - amarena in confettura in netta evidenza - che si amalgama con note balsamiche e vegetali. Rotondità, volume e buona presenza in bocca, dove la ciliegia selvatica si ripropone sostenuta da una nota sapida e minerale. Calore, struttura carnosa e una trama tannica di carattere e ancora piuttosto vivace.

Totale bottiglie prodotte: 2.400.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix, mainly clayey and volcanic.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Floral inkling of rose, violet and peony followed by a fruity note - mainly black cherry marmalade - blended with balsamic and vegetal notes. Roundness, volume and good presence in the mouth, where the sour black cherry comes back, sustained by a savoury and mineral note.

Warm, fleshy, full-bodied and a strong wine, with a quite lively tannin texture.

Bottles: 2,400.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



PIETRA ROSSA

2009



Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 80%, Cesanese Comune 20%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique di secondo e terzo passaggio per dodici mesi per un vino che si presenta al calice di un bel rosso rubino con riflessi purpurei. Olfatto ampio con una prevalenza di tonalità dolci che rimandano alla vaniglia, al cioccolato e al macis per poi integrarsi con la prugna, la ciliegia matura e la viola. Palato caldo e morbido, di buona freschezza e di trama tannica ben fusa al corpo.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese di Olevano DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 80%, Cesanese Comune 20%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Volcanic, clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing in barrique of second and third passage for twelve months, this wine acquires a fine ruby red colour with purple reflections. Wide bouquet with predominant sweet tones recalling vanilla, chocolate and mace which then mix with plum, ripe cherry and violet. Hot and soft taste, with a good freshness and a tannic texture perfectly combined with the body.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



CASAL DEI MONACI 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, fondo vulcanico.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Ottenuto dalle sole uve Cesanese di Affile provenienti dai vigneti di Piglio e di Paliano, vinificato e maturato in acciaio, il Casal dei Monaci si presenta di un rubino compatto. Il naso è segnato da sensazioni fruttate di prugna e marasca, profumi di rosa, viola mammola, terra bagnata e una evidente nota verde. La bocca è di buon corpo, calda e serrata da un tannino dominante ancora in piena evoluzione.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Medium mix, mainly volcanic.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Obtained uniquely by Cesanese di Affile grapes of the vineyards in Piglio and Paliano, vinified and matured in steel, Casal dei Monaci has a compact ruby colour.

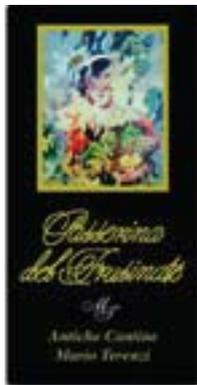
Fruity notes of plum and morello, but also perfume of rose, sweet violet, wet earth and a clear green note mark the bouquet of this wine. Full-bodied, hot taste and finishing with a tannic predominance in full evolution.

Bottles: 8,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio per questa Passerina del Frusinate dal bel giallo paglierino intenso. Protagonista olfattiva è la mela golden, cui si affiancano delicate sensazioni floreali di ginestra, fieno e richiami agrumati. Riempie la bocca con sensazioni di morbidezza ben stemperate da sapidità e freschezza. Finale marcato da percezioni ammandorlate.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 12.

Vinification and tasting notes:

Steel vinification for this Passerina del Frusinate of an intense straw-like yellow.

The olfactory protagonist is the apple (variety Golden), accompanied by delicate floral reminiscences of broom, hay and citrus.

It fills the mouth with soft sensations, smoothed by savouriness and freshness.

Finish marked by almond perceptions.

Bottles: 10,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Benedetto Lombardi Vini

Sede legale / Registered office:

Via del Tempio, 33 - 00036 - Palestrina (RM)
ITALY

Sede operativa / Production premises:

Via Prenestina, km 42 - 03010 - Piglio (FR)

Fax +39 06.95310008

Mob. +39 345.3804511

www.benedettolombardivini.it

info@benedettolombardivini.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Belgio, Canada, Cina, Danimarca,
Norvegia, Svezia.

MAIN EXPORT MARKETS

Belgium, Canada, China, Denmark,
Norway, Sweden.

1894 è l'anno del Signore in cui la famiglia Lombardi inizia a operare nel settore vinicolo specializzandosi nelle attività di trasformazione e di commercializzazione. Da allora sono trascorsi oltre cento anni, si sono avvicendate ben quattro generazioni e delle migliaia di chilometri macinati dai "carretti a vino" con il loro prezioso carico di barili destinato al mercato capitolino è rimasto solo il ricordo. Oggi è Benedetto Lombardi a guidare l'azienda di famiglia - con sede a Palestrina e circa tredici ettari impiantati nelle campagne di Paliano - capitalizzando al massimo l'esperienza ultracentenaria. Un attento lavoro in vigna, la piena rivalutazione delle uve autoctone vinificate in purezza, una produzione di vini di impostazione moderna, ma di manifesta impronta territoriale e un deciso investimento sull'immagine aziendale.

1894 is the Lord's year in which the Lombardi family starts to operate in the wine sector specialising in processing and trading. Over a hundred years have passed, as much as four generations took turns in the job and thousands of kilometres were made by the so-called "carretti a vino" (wine chariots) whose precious load of barrels reserved for the market of Rome are now a simple recollection. It is nowadays Benedetto Lombardi who runs the family company, located in Palestrina and owing approximately thirteen hectares of vines in the country of Paliano. His aim: capitalizing at best this experience of more than a hundred years. Benedetto Lombardi means a careful work in the vineyard, a full revaluation of the local vine varieties which undergo pure vinification, a wine production activity which is modern in the organization, but strongly linked to local traditions, and finally a firm investment in the image of the company.



CESANESE DEL PIGLIO 2008

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Cordone speronato e
albesse bilaterale.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 75 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificato in acciaio e maturato in botte grande, questo Cesanese DOCG Superiore si presenta alla vista con un bel rubino intenso e luminoso. Naso profondo e rotondo che si apre sulla confettura di visciola matura e sulla prugna cotta nel vino. Poi fanno la loro comparsa la viola, le spezie e qualche susurro balsamico. La base vellutata si giova di un tannino ancora evidente che gioca con la rinfrescante acidità e la buona componente sapida. Finale segnato dal frutto.

Totale bottiglie prodotte: 22.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Red karstic clay.

Training system: Spurred cordon
and bilateral abesse.

Planting density: 5,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 75 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

This Cesanese DOCG Superiore underwent vinification in steel and refining in big barrels. It has a beautiful intense, brilliant ruby red colour. Profound and round bouquet slowly turning to notes of sour black cherry marmalade and plums cooked in wine.

It is then the turn for violet, spices and some balsamic inklings to appear. The velvety background enjoys an evident tannin, blended with a refreshing acidity and a good savoury component. Finish marked by fruity notes.

Bottles: 22,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.





PROPILEO 2008



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Syrah 40%, Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 10%.

Altitudine (m): 200-300 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique per dodici mesi e bicchiere che si tinge di un rubino consistente. Il bouquet aromatico propone amarena sotto spirito, frutti di bosco a bacca scura, peperone maturo, note erbacee e sensazioni mentolate di eucalipto. In bocca è caldo e morbido, con una piacevole vena acida e un tannino fuso e discreto. Chiude su ricordi vegetali.

Totale bottiglie prodotte: 45.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Syrah 40%, Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 10%.

Altitude: 200-300 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Guyot.

Planting density: 5,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Twelve-month maturing in barrique and a considerable ruby red colour. The aromatic bouquet proposes black cherry preserved in alcohol, dark wild berries, ripe peppers, herbal notes and mint sensations of eucalyptus. To the mouth, it is hot and soft, with a pleasant acid vein and a smooth, discrete tannin. Vegetal reminiscences in the finish.

Bottles: 45,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Tappeto olfattivo disposto su note vegetali e floreali su cui si elevano la pera, l'albicocca matura, il succo alla pesca e una macedonia di frutta tropicale. In bocca è morbido, equilibrato, sostenuto da buona freschezza e sapidità. Finale lungo a chiudere su sensazioni ammandorlate.

Totale bottiglie prodotte: 100.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Red karstic clay.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and bright straw yellow colour, with greenish reflections. Olfactory base characterized by vegetal and floral notes with prevailing nuances of pear, ripe apricot, peach juice and tropical fruit salad. Soft and balanced taste accompanied by good freshness and savouriness.

Long finishing, fading into almond taste.

Bottles: 100,000.

Price range: Up to € 5.00.



ROSSO IGT FRUSINATE

2009



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesanese di Affile 70%, Sangiovese 30%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Cordone speronato e albese bilaterale.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Solo acciaio e rapido passaggio in botte per questa IGT dal colore rubino intenso che si apre al naso con toni caldi di marasca e altri piccoli frutti rossi maturi. Una punta di pepe e qualche cenno floreale e balsamico completano il profilo olfattivo. Al palato è di buona struttura, caldo e caratterizzato da una vivace freschezza giovanile e da tannini presenti ma arrotondati. Nel finale si riaffacciano le sensazioni fruttate.

Totale bottiglie prodotte: 55.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cesanese di Affile 70%, Sangiovese 30%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Red karstic clay.

Training system: Spurred cordon and bilateral albese.

Planting density: 5,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Just steel and a rapid passage to barrel for this intense ruby IGT which brings to the nose hot tones of morello and other ripe small red fruits. A touch of pepper and a hint at flowers and balsams complete the olfactory profile.

To the palate, it is a well-structured, hot wine, characterised by a lively, juvenile freshness and remarkable, but smoothed tannins.

The fruity notes come back in the finish.

Bottles: 55,000.

Price range: Up to € 5.00.



BIANCO IGT FRUSINATE

2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 80%, Chardonnay e Malvasia del Lazio 20%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argillose rosse carsiche.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e calice paglierino di media intensità. Proposta aromatica che spazia dal biancospino alla ginestra, dalla pesca all'erba appena falciata. Al palato prevalgono le componenti più fresche e leggere, sebbene non manchino calore e una nota acida che lascia la bocca asciutta e pulita.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 80%, Chardonnay and Malvasia del Lazio 20%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Red karstic clay.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 110 q.

Alcohol %: 12.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and straw-like colour of medium intensity. The aromatic sensations range from hawthorn to broom, from peach to only just mowed meadow. Among the gustatory components, the fresh and light ones prevail, though this wine does not lack warmth and acid notes which leave the mouth dry and clean.

Bottles: 20,000.

Price range: Up to € 5.00.

 **ROSAE**
2010



Tipologia: Rosato, IGT Lazio
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 450 s.l.m.
Suolo: Argillose rosse carsiche.
Sistema di allevamento: Cordone speronato e albes bilaterale.
Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 75 q.
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata per questo vino dal colore rosa cerasuolo di bella luminosità. Aromi intensi di rosa canina e geranio, poi confettura di fragola e di ciliegia accompagnate da evidenti sensazioni di macchia mediterranea. Assaggio fresco, di discreta sapidità e morbidezza. Chiusura con lunghi ritorni di petali di rosa.
Totale bottiglie prodotte: 15.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Rosé, IGT Frusinate.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 450 m above sea level.
Soil: Red karstic clay.
Training system: Spurred cordon and bilateral albes.
Planting density: 5,500 vines per ha.
Grape yield per hectare: 75 q.
Alcohol %: 12.5.
Vinification and tasting notes:
Off-skins vinification and fermentation under controlled temperature for this cherry-pink, pleasantly brilliant wine. Intense aromas of eglantine and stork's bill, followed by those of strawberry and cherry marmalades accompanied by evident sensations of Mediterranean scrub. Fresh, fairly savoury and soft at a first tasting. Finish marked by long reminiscences of rose-petals.
Bottles: 15,000.
Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Cantina Martini

Andrea Antonio Martini

Sede / Registered seat:

Via Maggiore, 121 - 03010 - Piglio (FR)
ITALY

Cantina / Winery:

Contrada Casalotto
03010 - Piglio (FR)

Mob. +39 347. 8681076

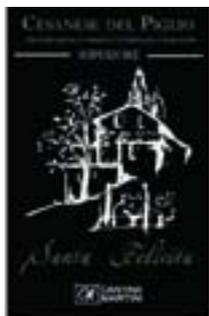
andreaantonimartini@virgilio.it

Un magnifico poggio ricoperto di vecchi e rigogliosi vigneti e un antico casolare, il Podere Santa Felicità, un tempo residenza della tenuta dei Massimi, acquistato nel 1950 dalla famiglia Martini. Questi i luoghi in cui il giovane e operoso Andrea Antonio trasforma le sue uve in signori vini. Tre ettari vitati (su una superficie complessiva di sei) in un unico corpo aziendale, in cui si conservano le più antiche popolazioni di Cesanese di Affile oggi esistenti, una bella ed efficiente cantina con ameni spazi dedicati alle degustazioni e - degno di menzione - il ricorso alla pratica culturale della propaggine per generare viti a piede franco mantenendo inalterato il bagaglio genetico delle piante originarie.

A splendid hillock covered with old, thriving vineyards and an ancient cottage. That is Podere Santa Felicità, once residence of Massimi's estate, bought in 1950 by the Martini family. These are the places where a young and hard-working Andrea Antonio transforms his grapes into respected wines. Three out of a total surface of six hectares are cultivated and gathered in a sole entity owned by the company, where the most ancient existing Cesanese di Affile vines are preserved. A beautiful and efficient winery is also located there, with its delightful areas dedicated to wine tasting and where - notably - vines are reproduced by layers. This practice generates ungrafted vines, thus keeping the genetic code of the original plants unchanged.



SANTA FELICITA CESANESE DEL PIGLIO 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 270 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi con alta percentuale
di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 15,2%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il Santa Felicità 2009, rispetto alle precedenti vendemmie, si presenta con un rubino pieno e intenso, senza però raggiungere le inconfondibili colorazioni inchiostro del passato. Maturato in barrique di rovere francese per dodici mesi, al naso esprime note di frutta matura e in composta (prugna, mora e amarena), per poi virare verso nette sensazioni terziarie di cacao, torrefazione e grafite. Sobrio e composto, in bocca evidenzia una buona trama tannica e una particolare sapidità che attenua le note più morbide. Lungo e appagante il finale.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 270 m above sea level.

Soil: Earthy tuff with a high percentage
of clay and rocks.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 15.2.

Vinification and tasting notes:

Santa Felicità 2009, compared with previous vintages, does not achieve the unmistakable ink nuances of the past, notwithstanding its intense and full ruby colour. After maturing in a French oak barrique for twelve months, it offers to the nose notes of ripe fruit and fruity marmalades (plum, blackberry and black cherry), which then turn to neat tertiary sensations of cocoa, roasting and graphite.

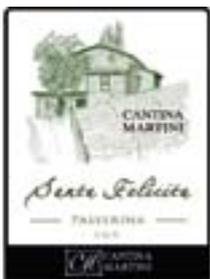
In the mouth, this wine shows a sober and still taste, a good tannic texture and a peculiar savouriness, which can smooth the softest notes. Long and gratifying finish.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



SANTA FELICITA PASSERINA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 270 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi con alta percentuale di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,2%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Bel paglierino luminoso con freschi riflessi verdolini. Il naso, vivace e inizialmente disposto su suggestioni vegetali e vagamente citrine, in pochi istanti evolve verso un più garbato e armonioso profilo di frutta gialla, fiori campestri, graminacee essiccate al sole ed erbe mediterranee piacevolmente fragranti. Al gusto, sapidità e freschezza fanno da contraltare alla parte morbida. Pulite e piacevoli le intense sensazioni zuccherine che accompagnano il finale.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 270 m above sea level.

Soil: Earthy tuff with a high percentage of clay and rocks.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.2.

Vinification and tasting notes:

Fine brilliant straw-like colour with fresh greenish reflections. The bouquet, lively and with a start marked by vegetal and somewhat citrus inklings, evolves in a few instants into a more kind and balanced blend of yellow fruit, country flowers, sun-dried grass and Mediterranean herbs with a pleasant fragrance. The sweet component is counterbalanced by the savouriness and freshness of the taste. The finish is accompanied by pleasant and intense sugary sensations.

Bottles: 2,000.

Price range: Up to € 5.00.



SANTA FELICITA ROSATO 2010



Tipologia: Rosato, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 270 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi con alta percentuale di argilla e di roccia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Parziale vinificazione in bianco di uve Cesanese di Affile, calice rosa buccia di cipolla e una proposta olfattiva pulita, delicata e incentrata su ciliegia, mirtillo rosso, caramella alla fragola, geranio e prato verde primaverile. Gusto incisivo, asciutto, diretto, senza fronzoli, allegramente ravvivato da una evidente nota sapida. Chiusura nitida su sensazioni lievemente amaricanti.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Rosé, table wine.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 270 m above sea level.

Soil: Earthy tuff with a high percentage of clay and rocks.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Partial white vinification of Cesanese di Affile grapes, pink colour as an onion skin and a neat, delicate bouquet marked by notes of cherry, huckleberry, strawberry candy, stork's bill and green spring meadow.

Resolute, dry, direct and plain taste, lively animated by a clear savoury note.

Sharp closure with tart sensations.

Bottles: 1,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Cantina Sabene
Via del Calvario, 10
03010 - Acuto (FR)
ITALY

Tel. +39 0775.56118

www.cantinasabene.altervista.org
cantinasabene@altervista.org

“So bene quanta pena, quanto sudore occorra, sulla collina in fiamme, sotto il sole cocente, perché io abbia un'anima, e la vita in me scorra”. Cita *L'anima del vino* di Baudelaire, Vittorio Sabene, professore e vignaiolo di Acuto. La sua azienda, a conduzione familiare, è dedita alla coltivazione della vite dal lontano 1973. Comprovata esperienza, grandi attenzioni nella cura agronomica del vigneto (meno di un ettaro nel comune di Piglio), vendemmie manuali, accurate selezioni dei grappoli e tecniche di vinificazione di tipo tradizionale. Le uve vengono trasformate nel pieno rispetto dei naturali processi di fermentazione e maturazione. Poche bottiglie, ma tanto lavoro, tanta fatica, tanta passione per far sì che il vino “dalla prigionia del vetro”, soave, piombi nella gola e faccia provare grande gioia.

“I know thou labourest on the hill of fire, In sweat and pain beneath a flaming sun, To give the life and soul my vines desire”. Thus writes Baudelaire in ‘The soul of wine’. His words perfectly apply to Vittorio Sabene, professor and wine-grower of Acuto.

His family business has devoted itself to wine growing since 1973 and has become a synonym of proved experience, great attention to the agronomic administration of the vineyard (less than one hectare in the municipality of Piglio), hand-pick, accurate selection of the bunches of grapes and traditional vinification techniques. The grapes are processed in full compliance with the natural fermentation and maturing processes. A few bottles, but a lot of work, a lot of efforts, a lot of passion in order to make wine escape its glass prison and softly pass through the throat, thus giving people great joy.



LE GROTTE CESANESE DEL PIGLIO 2008



Tipologia: Cesane del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesane di Affile 90%, Barbera e Sangiovese 10%.

Altitudine (m): 320 s.l.m.

Suolo: Tufi pozzolanici con elevata presenza di argilla.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.333 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Macerazione sulle bucce per dieci giorni, fermentazione condotta a temperatura controllata di 25-28°C, malolattica svolta in acciaio, maturazione in barrique nuove per dodici mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi. Ne deriva un Cesane di concentrazione inchiostata con striae rosso rubino. Al naso emergono riconoscimenti di ciliegia matura e ribes nero, viola, speziatura dolce, liquirizia, tabacco e pepe rosa. Caldo, pieno, animato da un tannino che si fonde in un corpo equilibrato. Il gusto persiste dopo la deglutizione con ricordi di frutto e cenni balsamici.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Cesane del Piglio DOC.

Varietal: Cesane di Affile 90%, Barbera and Sangiovese 10%.

Altitude: 320 m above sea level.

Soil: Volcanic ash tuff with a high content of clay.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,333 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Maceration on the skins for ten days, fermentation under controlled temperature (25-28°C), malo-lactic process in steel, maturing in new barriques for twelve months and further maturing in bottle for six months.

The thus obtained Cesane wine has an ink colour with ruby nuances.

Ripe cherry and black currant, together with sweet spices, liquorice, tobacco and pink pepper compose the bouquet.

Warm, surrounding, animated by tannins blended with a balanced body.

The taste lingers after swallowing, with reminiscences of fruit and balsamic touches.

Bottles: 3,000.

Price range: Up to € 5,00.



LE GROTTI PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 320 s.l.m.

Suolo: Tufi pozzolanici con elevata presenza di argilla.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.333 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Macerazione pellicolare per dodici ore, fermentazione in bianco per sette giorni e maturazione in acciaio. Giallo paglierino intenso e profumi ampi e solari di fiori gialli, mela golden, erba sfalciata, fieno e sfumature minerali. Al palato offre una sensazione di pienezza, una buona struttura e un bell'equilibrio tra morbidezza, da un lato, e acidità e sapidità dall'altro. Il finale ricorda le note più floreali.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 320 m above sea level.

Soil: Volcanic ash tuff with a high content of clay.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,333 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Maceration on skins for twelve hours, seven-day-long white fermentation and steel refining. Intense straw-like yellow and wide, bright perfumes of yellow flowers, apple (variety Golden), mowed grass, hay and mineral nuances. It offers to the palate a surrounding sensation, a good structure and balance between softness, on the one hand, and acidity and savouriness on the other.

Finish recalling the most floral notes.

Bottles: 1,500.

Price range: Up to € 5.00.

CANTINA SOCIALE CESANESE DEL PIGLIO

Contacts:

Cantina Sociale Cesanese del Piglio
Società Cooperativa Agricola

Via Prenestina, km 42,000
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 502356
Fax +39 0775. 502499

www.cesanesedelpiglio.it
cantinasocialepiglio@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada, Germania, Polonia.

MAIN EXPORT MARKETS

Canada, Germany, Poland.

Ha da poco spento le candeline dei suoi primi 50 anni la Cantina Sociale Cesanese del Piglio, la cooperativa costituita nel 1960 per preservare il Cesanese e il patrimonio storico, agricolo ed economico che esso rappresenta. Oggi la Cantina, brillantemente diretta da Gino Tufi, conta circa un centinaio di soci, lavora - tra conferimenti e in conto lavorazione - 10.000 quintali annui di uva, ha modernizzato il ciclo della produzione e della commercializzazione con vinificatori completamente automatizzati, locali di stoccaggio termocondizionati, un bottaia della capacità di 500 ettolitri, tre punti vendita e una sala degustazione. Dopo trentacinque anni di onorata carriera la mano enologica è passata da Domenico Tagliente al giovane e valentissimo Daniele Proietti. E, a confermare l'apertura al futuro, è la trasformazione metodologica della Cantina Sociale stessa da contenitore statico a centro di aggregazione, accoglienza e promozione di eventi culturali ed enogastronomici.

The first 50 candles of Cantina Sociale Cesanese del Piglio were recently blown out. This cooperative was created in 1960 to preserve Cesanese and the historic, agricultural and economic heritage it represents. This Cantina, brilliantly directed by Gino Tufi, made up of approximately a hundred members, processes 10.000 quintals of grapes per year (including third parties' contributions and contract works). Both production and trading cycles have been modernized thanks to completely authorized wine-making machines, controlled-temperature storage premises, barrels for a total capacity of 500 hectolitres, three shops and a room for wine tasting. After thirty-five years of honourable career, Domenico Tagliente has entrusted the young and talented Daniele Proietti this oenological task. As confirmation of the company's willingness to move with the times, the very Cantina Sociale has been transformed from static container into an aggregation and reception centre for the promotion of cultural and oenogastronomic events.



DE ANTIOCHIA CESANESE DEL PIGLIO ETICHETTA ARALDICA 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso, sabbioso.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale,
Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500-5.000 ceppi
per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

In etichetta lo stemma della famiglia De Antiochia, antica signoria di Piglio; al calice un rubino fitto, scuro e consistente. La 2008 si rivela una grande annata quanto a sintesi di colore e freschezza del frutto. Elevazione in botte grande da tredici ettolitri per questo vino dal bouquet ampio e marcato da frutti rossi non maturi, che si aprono a pregevoli toni di vaniglia, cannella e cioccolato e sensazioni balsamiche. Al palato evidenzia pulizia, pienezza, rotondità, giusta maturazione fenolica, tannini ben dosati a equilibrare la morbidezza glicerica. Finale durevole con ritorni di cioccolato.

Totale bottiglie prodotte: 35.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey, sandy.

Training system: Bilateral albese, Guyot,
spurred cordon.

Planting density: 3,500-5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

The wine label shows the ancient coat of arms of the De Antiochias, an old seignior of Piglio. Dense, dark and thick ruby red. Maturing in big thirteen-hectolitre barrel. 2008 is a great vintage, as far as colour and fruit freshness are concerned. Wide bouquet, marked by red, non-ripe fruit, slowly turning to marvellous tones of vanilla, cinnamon and chocolate and balsamic sensations.

The palate clearly perceives cleanliness, roundness, good phenolic maturation and a right dose of tannins counterbalancing the glyceric softness.

Lingering finish with chocolate echoes.

Bottles: 35,000.

Price range: Up to € 5.00.



DE ANTIOCHIA PASSERINA DEL FRUSINATE ETICHETTA ARALDICA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 320-380 s.l.m.

Suolo: Argilloso con strati calcarei.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione a basse temperature per venti giorni, stazionamento sulle fecce fini per due mesi, malolattica non svolta: queste le caratteristiche enotecniche di una pregevole Passerina del Frusinate dal colore giallo paglierino di bella tonalità. Naso intenso con profumi orientati sulla mela, il fiore di acacia e un agrume vivace. A integrare ed amalgamare i caratteri olfattivi provvede un caldo e piacevole sottofondo di fieno. In bocca si rivela morbido, ricco, sapido, equilibrato, dotato di un'ottima spalla acida e ravvivato da una nota quasi acerba che lo lascia fresco in bocca e lo rende asciutto e piacevolmente lungo.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 320-380 m above sea level.

Soil: Clayey with calcareous layers.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Low-temperature vinification for twenty days, two months on noble lees, no malo-lactic fermentation: these are the wine-making characteristics of a valuable Passerina del Frusinate tinged with a nice straw-like yellow.

Intense bouquet with inklings of apple, acacia flower and lively citrus.

A lovely, hot hay background integrates and merges the olfactory notes. Soft, rich, savoury and balanced taste provided with an excellent acid component and enlivened by an almost unripe note, making the wine fresh and dry in the mouth, and pleasantly long.

Bottles: 15,000.

Price range: Up to € 5.00.



CESANESE DEL PIGLIO ETICHETTA ORO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 320-380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uve Cesanese di Affile provenienti da vigne vecchie, botte grande da venti ettolitri per 18-20 mesi, ulteriori dodici mesi di affinamento in bottiglia. Bella prova di maturità per questa Etichetta Oro dalla grande estrazione cromatica. Il naso, profondo e complesso, è incentrato su nitidi riconoscimenti floreali (rosa, viola mammola e iris), frutti di bosco e succo d'amarena. A fare da sfondo è un tappeto di spezie e tocchi mentolati. Al gusto l'ingresso è vigoroso, caldo ma, nonostante i quindici gradi, gentilmente morbido. Una bella sapidità arricchisce un corpo di giusta estrazione tannica. Finale persistente con ritorni speziati.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 320-380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon, bilateral albese.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

Cesanese di Affile grapes from old vines, big twenty-hectolitre barrel for 18-20 months, further twelve months of ageing in bottle.

A good demonstration of maturity for this Etichetta Oro with a great chromatic quality. Deep and complex nose, centred on clear floral notes (rose, sweet violet and iris), wild berries and black cherry juice.

A spicy background with mint touches.

The taste is initially vigorous and hot, but gently soft, notwithstanding its 15% Vol.

A pleasant savouriness enriches the body, equipped with the right tannic structure. Persistent finish, with spicy echoes.

Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE ETICHETTA ORO 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia del Lazio 10%.

Altitudine (m): 410 s.l.m.

Suolo: Argilloso, medio impasto.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Macerazione pellicolare per 48 ore a bassa temperatura, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio, affinamento sulle fecce fini per sei mesi. Oro è l'etichetta; oro è la costante che caratterizza questa piacevole annata. Il bicchiere si colora di giallo paglierino e riverbera riflessi color oro, appunto. Solare e dorato è anche l'impianto olfattivo che si dispone sulla polpa giallina, croccante e succosa della mela Golden Delicious. A corredo ancora il giallo, ancora l'oro: dei fiori, di un'intrigante scorza di agrume e di fieno essiccato nei campi. Bocca piena, rotonda e godibile; corpo morbido sferzato da acidità citrina e sapida mineralità.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia del Lazio 10%.

Altitude: 410 m above sea level.

Soil: Clayey, medium mix.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

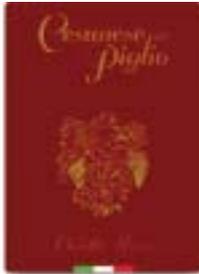
Low-temperature maceration on skins for 48 hours, soft pressing, alcoholic fermentation in steel, refining with the lees for six months. Golden is the label; golden is the constant characteristic of this pleasant vintage. The goblet is tinged with straw-like yellow with golden reflections. The olfactory structure is sunny and golden too, imbued with the white, crunchy and juicy pulp of the apple Golden Delicious, accompanied by more yellow and more golden: those of flowers, of an intriguing lemon rind and of hay dried in the fields. Sorrounding, round and pleasant taste; soft body lashed by a citrus acidity and a savoury minerality.

Bottles: 15,000.

Price range: Up to € 5.00.



CESANESE DEL PIGLIO ETICHETTA ROSSA 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso, medio impasto.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale, Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500-5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Macerazione pre-fermentativa a freddo per due giorni, fermentazione per otto giorni con le bucce, prolungamento di altri dieci giorni del solo mosto-vino, malolattica e affinamento in acciaio. Questo calice rubino rimanda all'immagine di un colle, tappezzato di piccole violette e fitti steli d'erba, sulla cui sommità si erge un albero colmo di visciole, tonde, fresche e succulenti. La freschezza e l'integrità del frutto rosso ritornano al palato e sulla lingua, sorrette da sapidità, discreta morbidezza e tannini delicati.

Totale bottiglie prodotte: 100.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey, medium mix.

Training system: Bilateral albese, Guyot, spurred cordon.

Planting density: 3,500-5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Cold pre-fermenting maceration for two days, fermentation with skins for eight days, drawing off followed by further fermentation (ten days) of wine, malo-lactic fermentation and refining in steel.

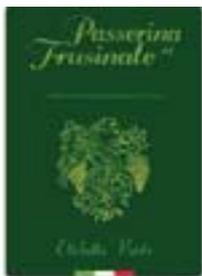
This ruby goblet recalls the image of a hill, covered by small little violets and thick blades of grass. On the top of the hill stands a tree full of round, fresh and succulent sour black cherries. The freshness and integrity of the red fruit comes back in the mouth (palate and tongue), together with savouriness, a discrete softness and delicate tannins.

Bottles: 100,000.

Price range: Up to € 5.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE ETICHETTA VERDE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 90%,
Trebiano e Malvasia del Lazio 10%.

Altitudine (m): 480 s.l.m.

Suolo: Argilloso-limoso.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale,
duplex.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Selezione massale delle migliori uve conferite in cantina, calice paglierino intenso e naso, inizialmente timido e serrato, che si apre su profumi di erba verde appena sfalciata. È una Passerina del Frusinate, questa Etichetta Verde, che olfattivamente richiede qualche minuto per poter raccontare, nel migliore dei modi, fiori e frutti gialli, fieno e - in un armonico corredo - gesso, iodio e un accenno di macchia mediterranea. Gusto segnato da solida presenza fruttata, bassa componente alcolica, piacevole freschezza, rotondità e una simpatica coda zuccherina.

Totale bottiglie prodotte: 100.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 90%,
Trebiano and Malvasia del Lazio 10%.

Altitude: 480 m above sea level.

Soil: Clayey-silty.

Training system: Bilateral albese, duplex.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 11.5.

Vinification and tasting notes:

Accurate mass selection of the best wine of the winery, intense straw-like colour and a bouquet which is shy and close, at first, but slowly opens on the perfume of only just mowed grass. This Etichetta Verde is a Passerina del Frusinate which needs a few minutes in order to express, at best, its notes of yellow flowers and fruits, hay and - in a balanced mix - chalk, iodine and a hint of Mediterranean scrub.

Taste marked by solid fruity presence, low alcoholic component, pleasant freshness, roundness and a nice sweet conclusion.

Bottles: 100,000.

Price range: Up to € 5.00.



IL CASTELLANO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso, medio impasto.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio per dodici mesi sulle fecce nobili, con leggera micro-ossigenazione. Colore rosso rubino di grande consistenza e naso preciso e fragrante svolto su ciliegia, ribes, piccoli frutti rossi, viola mammola, peonia e sottobosco. Bel frutto anche al palato, ad addolcire la forza dei tannini. Beva piacevole, rotonda, tonica, fresca ed equilibrata; persistenza soddisfacente in cui riaffiorano sensazioni floreali.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey, medium mix.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel for twelve months on noble dregs with a light micro-oxygenation.

Red ruby colour of great texture and a precise and fragrant bouquet centred on cherry, currant, small red fruit, sweet violet, peony and undergrowth. Pleasant fruit in the mouth too, to smooth the tannic force. Pleasant, round, tonic, fresh and balanced taste. Satisfying persistence with floral reminiscences.

Bottles: 20,000.

Price range: Up to € 5.00.



DIVERSO CESANESE DEL PIGLIO

2010



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 550 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 16%.

Vinificazione e Note di degustazione:

"Diverso"= differente, non conforme, fuori dai canoni, che procede in altra direzione; "diverso" è l'approccio al Cesanese. Appassimento sui graticci di una quota parte delle uve (non superiore al 10%), vinificazione in acciaio. Colore rubino violaceo, naso e bocca giocati sull'estremizzazione degli elementi. L'olfatto è marcato da note spinte di frutta rossa fragrante e polposa, intensi profumi di viola mammola e spezie dolci. Al gusto si presenta possente, pieno, rotondo con l'importante presenza alcolica ad aprire la strada a un'acidità sostenuta e un tannino di carattere. Il finale è lungo, fruttato e... diverso.

Totale bottiglie prodotte: 1.300.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 550 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 16.

Vinification and tasting notes:

"Diverso", "Different" in English = dissimilar; non consistent, non standard, going in another direction; such is the approach to this Cesanese. Wilting on drying racks of up to 10% of the grapes, vinification in steel. Ruby violaceous colour, bouquet and taste based on the exacerbation of the elements. The sense of smell is marked by sharp notes of fragrant and pulpy red fruit, intense aromas of sweet violet and sweet spices. Powerful, full-bodied, round taste, with an important alcoholic component leading to a firm acidity and a strong tannin.

The finish is long, fruity and... different.

Bottles: 1,300.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



DIVERSO PASSERINA DEL FRUSINATE

2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 550 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale, tendone.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il concetto di diversità si manifesta anche in questa Passerina del Frusinate. Dopo la macerazione pre-fermentativa a freddo per due giorni, la pressatura soffice e la fermentazione a 12°C, il 70% della massa svolge la malolattica in barrique di acacia, con frequenti batonnage per i primi tre mesi. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino vivace che all'olfatto si dispone su sensazioni fruttate di ananas, pesca bianca e uva spina, arricchite da erbe mediterranee, miele e un cenno di biscotto. Attacco gustativo pieno, solido, morbido, con buona vena acida a corredo. Piacevole chiusura.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 550 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Bilateral albese, tendone.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

The concept of diversity shows itself in this Passerina del Frusinate too. After the phases of cold pre-fermenting maceration (two days), soft pressing and fermentation at 12°C, 70% of the total mass undergoes malo-lactic fermentation in acacia barriques, with frequent re-suspension of the lees (batonnage) during the first three months. The result is a wine of a lively straw-like yellow colour, evolving to olfactory sensations of fruit (pineapple, white peach and gooseberry), enriched by Mediterranean herbs, honey and an allusion to biscuits. Round, solid and soft taste opening, with a good acid vein attached.

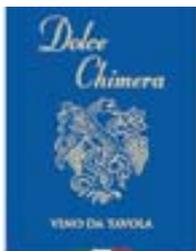
Pleasant closure.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



DOLCE CHIMERA 2009



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cesanese Comune 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 11,5% +3.

Vinificazione e Note di degustazione:

Simpatico Cesanese di stile "traditional-domestic". Macerazione breve (sette giorni), svinatura, abbattimento della temperatura, filtrazione e affinamento in acciaio.

Rubino intenso con unghia violacea e un'espressione olfattiva zuccherina segnata da confettura di mora di rovo, ciliegia nera e prugna secca con ricordi floreali di acqua di rose. Godibile all'assaggio. Nonostante l'importante corredo glicerico, la dolcezza non è affatto stucchevole, essendo bilanciata dal contrappunto acido e dalla schietta sapidità.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, table wine.

Varietal: Cesanese Comune 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 11.5 +3.

Vinification and tasting notes:

Nice Cesanese of a "traditional-domestic" nature. Short maceration (seven days), de-vatting, temperature lowering, filtering and refining in steel. Intense ruby with a violet rim; a sugary bouquet marked by marmalade of brambleberry, black cherry and dried plum with floral reminiscences of rosewater.

Enjoyable taste. Notwithstanding the important glyceric component, sweetness is never gushy, as it is counterbalanced by an acid element and by an open savouriness.

Bottles: 20,000.

Price range: Up to € 5.00.



RAICA 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 14% +2.

Vinificazione e Note di degustazione:

È un atto d'amore, un inno alla memoria e alle origini ("raica" in dialetto pigliese significa appunto radice), questa intelligente rivisitazione del Cesanese dolce dei nonni. Parte delle uve (20%) viene fatta appassire sui graticci per due mesi; la vinificazione è condotta in acciaio in situazioni di forte riduzione. Ne esce un vino dolce naturale dal colore rosso rubino intenso con striature violacee. Naso profondo, accattivante e iper-concentrato che regala ricche note di marasca e ribes nero ingentile da soffi floreali, un bel pepe pungente e una nota eterea di smalto. Il gusto è piacevole e si sviluppa su uno studiato equilibrio tra l'alcool, la freschezza e il denso e caldo tocco glicerinoso. Il tannino è deciso ma ben pettinato, la PAI è lunga.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 14+2.

Vinification and tasting notes:

This intelligent rivisitation of the grandfathers' sweet Cesanese is an act of love, an hymn to the memory and the origins ("raica" in Piglio dialect means root). Grapes are partly (20%) wilted on drying racks for two months; the vinification is made in steel with a strong reduction. This results in a sweet natural wine of an intense ruby red colour, with violet streakings. Profound, winning and hyper-concentrated bouquet, offering rich notes of morello and black currant, softened by floral whiffs, a pungent pepper and an ethereal note of enamel. The pleasant taste develops on the basis of a good deliberate balance between alcohol, freshness and a dense and hot touch of glycerin. Tannins are firm, but well tidied, while the intense aromatic persistence (PAI) is long.

Bottles: 3,000.

Price range: Up to € 5.00.



SPUMANTE PASSERINA DEL FRUSINATE 2008



Tipologia: Bianco, Spumante Brut, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 400-450 s.l.m.

Suolo: Argille bianche e argille rosse.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione a basse temperature (12°C), sosta bimestrale sulle fecce fini e spumantizzazione eseguita in Trentino con metodo Charmat lungo (14 mesi). Perlage fine e piuttosto persistente, profumi freschi e tonici con rilievi di fiori di campo, mela, pesca bianca, punte agrumate, croccante di mandorle e crosta di pane. Al gusto, morbido e giustamente sapido, la componente carbonica sostiene adeguatamente il corpo. Buon finale rinfrescante.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, Sparkling Brut, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 400-450 m above sea level.

Soil: White and red clays.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

After low-temperature vinification (12°C) and two months on dregs, this wine undergoes a long Charmat process (14 months) in Trentino, thanks to which it is converted to a sparkling wine. Fine and persistent bead, fresh and tonic aromas with inklings of field flower, apple, white peach, citrus, almond brittle and crust of bread.

Soft and properly savoury taste, whose carbonic component adequately sustains the body. Good refreshing finish.

Bottles: 7,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



GRAPPA DI CESANESE DEL PIGLIO



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cesanese di Affile.

Gradazione alcolica svolta: 45%.

Note di degustazione:

È una grappa - dal colore cristallino e dal naso intrigante di piccoli frutti rossi e fioriture campestri - capace di regalare, nonostante un buon nerbo, una bocca assai morbida. Sapore ben definito con finale lungo e misuratamente amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Cesanese di Affile grapes.

Alcohol %: 45.

Tasting notes:

This crystal grappa with an intriguing aroma of small red fruit and field flowers is able to offer a very soft taste, notwithstanding its strength. Well-defined taste with a long, moderately bitterish finish.

Bottles: 6,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

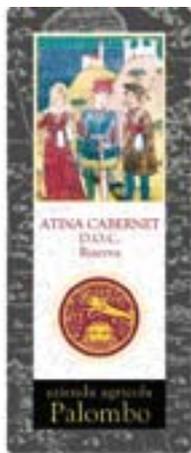
**Cantine Palombo
di Palombo Stephan Christophe**
Via Ponte Capone
03042 - Atina (FR)
ITALY

Mob. +39 331. 3056375

La produzione vinicola delle Cantine Palombo è portata avanti, nell'indelebile ricordo del compianto Papà Giovanni, dal giovane Stephan Christophe. Otto ettari vitati di proprietà ubicati nel comune di Atina in due località particolarmente vocate: Ponte Capone e Spineto. Terreni ricchi di argille, vigneti ben tenuti e coltivati con varietà francesi che, da oltre un secolo, si sono perfettamente acclimatate in Valle di Comino, vendemmie manuali, selezioni dei grappoli, vinificazioni tradizionali, passione e nuovi progetti per il futuro.

The indelible memory of late lamented dad Giovanni pushed a young Stephan Christophe to carry on the wine production of Cantine Palombo. Eight hectares of cultivated landed property situated in the municipality of Atina in two particularly suitable localities: Ponte Capone and Spineto. Soils rich in clays, whose vines are taken care of and cultivated with French varieties that have undergone acclimatization over a century ago in Valle di Comino, but also hand-picks, selection of bunches of grapes, traditional vinification processes, passion and new projects for the future.

ATINA CABERNET DOC RISERVA 2006



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC Riserva.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitudine (m): 430 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Affinamento in barrique per otto mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per sedici mesi. Calice rosso rubino intenso con riflessi violacei e impatto olfattivo centrato sulla mora di rovo, il mirtillo e la rosa appassita. A corredo intervengono aromi terziari di pepe nero, cannella e caffè tostato. Gusto pieno, denso, di buon corpo, con tannino ben estratto, morbidezza ad accarezzare il palato e finale persistente.

Totale bottiglie prodotte: 3.600.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC Riserva.

Varietal: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 430 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,200 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 13.5.

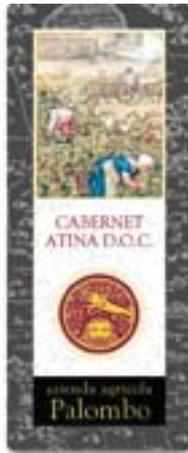
Vinification and tasting notes:

Maturing in barrique for eight months and further ageing in bottle for sixteen months. Intense red ruby colour with violet reflections and olfactory impact based on brambleberry, blueberry and dried rose, accompanied by tertiary aromas of black pepper, cinnamon and roasted coffee. Full, dense taste with a good body. Well-extracted tannins and a softness which caresses the palate. Persistent finish.

Bottles: 3,600.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

ATINA CABERNET DOC 2006



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitudine (m): 430 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uvaggio secondo disciplinare di produzione e maturazione in botti di rovere da trenta ettolitri per 4-6 mesi. Alla vista si presenta di un rosso rubino intenso con unghia violacea. Naso che si apre su sottobosco e piccoli frutti a bacca rossa, per poi rivelare sensazioni vegetali di peperone verde, cenni balsamici e misurato pellame. Gusto pieno, equilibrato, con tannini addomesticati e un discreto supporto acido.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Altitude: 430 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,200 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Grape varieties in full accordance with the general terms regulating wine production. Maturing in thirty-hectolitre oak barrels for 4-6 months. Intense red ruby colour with a violet rim. Bouquet with initial aromas of undergrowth and small red fruit, evolving to vegetal sensations of green pepper, balsamic touches and moderate furr.

Full, balanced taste with domesticated tannins and a discrete acid support.

Bottles: 20,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ROSSO DELLE CHIAIE 2007



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Merlot 90%, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 10%.

Altitudine (m): 430 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.200 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio, calice rubino compatto e naso che veleggia tra aliti di viola e pepe, sbuffi di ciliegia succosa, susina rossa e mirtilli, mentre sullo sfondo spira una brezza vegetale di erba tagliata. Media struttura, gusto incentrato sulla freschezza, tannino inglobato nella morbidezza polialcolica, finale vinoso e fruttato.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Merlot 90%, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 10%.

Altitude: 430 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,200 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel, compact ruby colour and bouquet sailing violet and pepper light breezes, gusts of juicy cheery, red plum and blueberries, while a vegetal breeze of mowed grass blows on the background. Medium structure, taste centred on freshness, tannin incorporated in poly-alcoholic softness. Vinous and fruity finish.

Bottles: 15,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Casal Volante

Azienda Agrivinicola Volante Gianfranco

Via Casal Volante, 280

03040 - Gallinaro (FR)

ITALY

Tel. +39 0776. 695146

Fax +39 0776. 696036

Mob. +39 340. 2463016

www.casalvolante.it

gianfranco.volante@alice.it

I Volante discendono da un'antica famiglia, originaria dell'entroterra siciliano, chiamata nell'Ottocento in Valle di Comino a difesa del Regno. Oggi - a distanza di un paio di secoli - è Gianfranco, un ingegnere specializzato in robotica che si divide tra l'edilizia e la vigna, a portare avanti la tradizione vitivinicola familiare e a difendere l'integrità dei suoi frutti. E lo fa egregiamente, coltivando nei suoi quattro ettari, suddivisi in quattro differenti appezzamenti, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, ma anche Sauvignon Blanc, Vioignier e Petit Manseng. Grandi cure per il terreno e per la vigna, un approccio multicoltivar e corrette vinificazioni effettuate nella piccola ma funzionale cantina aziendale. Niente legni; solo acciaio, per rispetto dell'uva.

The Volantes descend from an ancient family, native of the Sicilian hinterland, called up in the nineteenth century to defend the Reign in Valle di Comino. Today - after two centuries - the wine family tradition and the protection of the integrity of its fruits are in the hands of Gianfranco, an engineer specialized in robotics devoting himself to both housing and the vines. And it does that excellently, cultivating in its four hectares, subdivided in four different parcels, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, but also Sauvignon Blanc, Vioignier and Petit Manseng. A great care for soil and vines, a multicultivar approach and proper vinifications made in the small but functional company's winery. No wood; just steel, as a form of respect towards the grapes.



ROSSO STORICO 2008

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso, argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 2.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

La vetustà dei vigneti (che risalgono al 1975), la zona particolarmente ventosa, la prossimità di un corso d'acqua, le grandi escursioni termiche e una attenta vinificazione concorrono a definire la magnifica complessità aromatica di questo vino dalla veste rosso rubino. Ciliegia matura e fragrante, mirtillo, uva spina, peperone, ma anche una spezia morbida e un'insolita nota - tra il torrefatto e l'affumicato - tipica del legno, sebbene il Rosso Storico affini solo in acciaio. Bocca fresca e ricca di frutto, intensa, tonda e seducente, intelaiatura tannica fitta e una bella acidità che facilita la beva.

Totale bottiglie prodotte: 4.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, clayey.

Training system: 2,500 vines per ha.

Planting density: 4.800 ceppi per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

The old age of the vineyards (dating back to 1975), a particularly windy location, big temperature ranges and a careful vinification contribute to the definition of the magnificent aromatic complexity of this wine, dressed in ruby red. Ripe and fragrant cherry, blueberry, gooseberry, peppers, but also a soft spice and an odd note - somewhere between roasted and smoked - typical of wood, even if this red wine Storico undergoes vinification in steel only. Fresh and rich taste with fruity, intense and round notes, thick tannic and a good acidity which enhances the drinkability of this wine.

Bottles: 4,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.





CERRETO 2008



Tipologia: Rosso, Atina DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 50%, Syrah, Merlot e Petit Verdot 50%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Marnoso, arenaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il Cerreto si presenta luminoso alla vista, di color rosso rubino intenso e unghia compatta. Bella esuberanza olfattiva, di apprezzabile nitore, giocata sulla componente fruttata (visciola, ribes rosso e mirtillo), sui riconoscimenti floreali e vegetali e la tenue balsamicità. Al palato esprime succosa freschezza, morbidezza, equilibrio e un tannino ben pettinato. Buona persistenza con fruttato riecheggiano.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Atina DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 50%, Syrah, Merlot and Petit Verdot 50%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Marly, arenaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Cerreto has a brilliant, intense red ruby colour and a compact rim. Nice olfactory exuberance with appreciable clarity, centred on fruity notes (sour black cherry, red currant and blueberry), floral and vegetal reminiscences and tenuous balsamic touches.

To the palate, it shows juicy freshness, softness, balance and a tidy tannin.

Good persistence with fruity echoes.

Bottles: 2,500.

Price range: Up to € 5.00.



CEPIGNANO 2009



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Viognier 33%, Maturano bianco 33%, Sauvignon Blanc 33%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Abito giallo paglierino e naso complesso, opulento e fine. È tutto giocato sulla grazia e l'eleganza questo originale blend, solo acciaio, alla sua prima e riuscitissima apparizione. Tra i riconoscimenti aromatici emergono i frutti a pasta bianca e un bell'agrumo corredati dalle profumate note dei fiori di campo. Pieno, calibrato nei toni e nella struttura, il Cepignano sa farsi apprezzare per il buon equilibrio tra la componente alcolica, la sostanza minerale e una vivace acidità che lascia intravedere radiose prospettive evolutive.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Viognier 33%, Ripeno bianco 33%, Sauvignon Blanc 33%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Straw-like yellow colour and complex, opulent and refined bouquet. This original blend is all centred on grace and elegance and vinified in steel only. This is its first, absolutely successful appearance. Among the perceptible aromatic notes emerge those of white-fleshed fruit as well as a nice citrus touch, blended with the scented notes of field flowers.

Fully bodied, balanced in tones and structure, Cepignano can be appreciated for its good balance between the alcoholic component, the mineral substance and the lively acidity which possesses bright evolution possibilities.

Bottles: 1,500.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Casale della Ioria
Società Semplice Agricola
di Paolo Perinelli e C.
Piazza Regina Margherita, 1
03010 - Acuto (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 56031
Fax +39 0775. 744282
Mob. +39 335. 6403079

www.casaledellaioria.com
info@casaledellaioria.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada, Francia, Germania, Giappone,
Norvegia, Polonia, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Canada, France, Germany, Japan,
Norway, Poland, U.S.A.

Il tempo a Casale della Ioria non è una semplice unità di misura, ma un principio sacro. Il tempo è il leccio centenario che ripara dal sole il casale e caratterizza l'immagine coordinata dell'azienda. Il tempo è il rispetto del territorio e della sua storia. Il tempo è l'esperienza pluriennale che ha permesso a Paolo Perinelli di diventare un modello di riferimento non solo in ambito regionale. Il tempo è il susseguirsi di un lavoro attento, appassionato e ininterrotto. È per questo che l'antico lignaggio dei cloni, le grandi potenzialità dei vitigni, la conduzione dei vigneti, la salvaguardia del grappolo, le vendemmie manuali e le tecniche poco invasive e a basso impatto ambientale fanno raggiungere ai vini di Casale della Ioria una qualità sempre eccezionale e consentono a Paolo di trasferire "il tempo nel bicchiere".

In Casale della Ioria time is not a simple unit of measure, but a sacred principle. Time means the secular Holm oak screening the cottage from sun, which characterizes the trademark of the company. Time means respect for the terroir and its history. Time means the long experience that gave Paolo Perinelli the possibility to become a model of reference, not only in the regional context. Time means an attentive, passionate, uninterrupted work. That is why the ancient lineage of the clones, the great potentials of the vine varieties, the training of the vines and the protection of the grapes, the hand-pick and the low invasive and low environmental impact techniques help Casale della Ioria's wines acquire a constant exceptional quality and allow Paolo to transfer "time in the glass".



TORRE DEL PIANO 2008

Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore Riserva.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 335 s.l.m.
Suolo: Argilloso, vulcanico.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Torre del Piano, l'ammiraglia della casa, si dimostra, ancora una volta, vino di grandissima stoffa e straordinaria eleganza. Uve provenienti da vecchi impianti (1986), maturazione in barili di rovere e ulteriore affinamento in bottiglia. Livrea di colore rosso rubino di densa concentrazione e naso intensamente voluttuoso, profondo, complesso che apre sui toni più scuri del frutto in confettura (ribes nero e mora di rovo) per muoversi verso aristocratiche spezie, liquirizia alla violetta, tabacco, vaniglia, fino a terminare su sfaccettature eteree di resina balsamica e reminiscenze minerali. Parimenti signorile è l'incedere alla bocca, che gioisce della fine espressione di un tannino levigato, la sostenuta freschezza e la perfetta rispondenza olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 335 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Guyot.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

Torre del Piano, the cornerstone of this winery, proves once again to be a wine that has what it takes to be great and extremely elegant. Grapes from old plants (1986), maturing in oak casks and further maturing in bottle. Dense ruby red livery and an intensely voluptuous, profound, complex bouquet starting with the darkest tones of fruit marmalade (black currant and brambleberry) then evolving to aristocratic spices, sweet-violet-falvoured liquorice, tobacco, vanilla. Ethereal facets of balsamic resin and mineral reminiscences towards the finish. Equally elegant taste, enjoying the refined expression of a smoothed tannin, a firm freshness and the perfect olfactory correspondence.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.





TENUTA DELLA IORIA

2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 260 s.l.m.

Suolo: Argilloso, sub-acido.

Sistema di allevamento: Guyot, Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte da venti ettolitri, colore rosso rubino carico e naso ampio, etereo, intrigante.

I piccoli e carnosi frutti a bacca scura sotto spirito si fondono nella elegante successione di fiori appassiti, tostatura di caffè, humus, animale, pepe in grani, note balsamiche e grafite. Di carattere profondo e gran corpo è il gusto, perfettamente centrato sull'equilibrio fra morbidezza, alcolicità e un tannino importante ma rotondo e avvolgente. Generosissimo finale.

Totale bottiglie prodotte: 30.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 260 m above sea level.

Soil: Clayey, sub-acid.

Training system: Guyot, spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

Twenty-hectolitre barrel, deep ruby red colour and wide, ethereal, intriguing bouquet.

The small and pulpy dark fruit preserved in alcohol fuse in the elegant succession of dried flowers, roasted coffee, humus, animal, whole pepper, balsamic notes and graphite.

Taste enriched by a profound nature and a full body, perfectly balanced between softness, alcoholic content and an important but round and embracing tannin.

Very generous finish.

Bottles: 30,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



CAMPO NOVO

2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 260 s.l.m.

Suolo: Argilloso, sub-acido.

Sistema di allevamento: Guyot, Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vendemmia precoce, macerazione sulle bucce e affinamento in acciaio. Rubino vivido e naso segnato da accattivanti sentori di ciliegia matura, confettura di lampone, prugna selvatica e violetta appassita perfettamente fusi e compenetrati. Impatto gustativo deciso ma fine ed equilibrato, con coerente riproposizione al palato del frutto rosso, apprezzabile freschezza e tannino ben svolto in una struttura complessivamente ponderata. Finale con suggestione floreale.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 260 m above sea level.

Soil: Clayey, sub-acid.

Training system: Guyot, spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Early vintage, maceration on skins and maturing in steel. Vivid ruby and bouquet marked by sensual inklings of ripe cherry, raspberry marmalade, wild plum and dried sweet violet, all perfectly fused and combined.

Strong, but fine and balanced taste impact, with a coherent echo of red fruits.

Appreciable freshness and well-developed tannin in an altogether balanced structure. Floral touches in the finish.

Bottles: 8,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

TRÈS 2007



Tipologia: Rosso, Frusinate IGP.

Uvaggio: Cesanese di Affile 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%.

Altitudine (m): 320 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e calice di color rubino con riflessi violacei per questo "bordolese-ciociaro". I profumi intensi, orientati su marasca, fiori rossi, sensazioni erbacee e di sottobosco, deliziano l'olfatto. Uno, dos, tres. Anche in bocca le tre uve trovano un momento di sintesi e concorrono alla definizione di un carattere complesso che è la sommatoria della rimarchevole materia estrattiva del Cesanese di Affile, l'elegante potenza del Cabernet Sauvignon e la vellutata morbidezza del Merlot. Chiusura aggraziata su frutta arricchita da toni balsamici.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Frusinate IGP.

Varietal: Cesanese di Affile 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%.

Altitude: 320 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and ruby goblet with violet reflections in this "Bordeaux-ciociaro". The intense perfumes, mainly morello, red flowers, grass touches and undergrowth, delight the sense of smell. Uno, dos, tres. The three grape varieties find a moment of synthesis in the mouth too. They all contribute to the definition of the wine's complex nature, stemming from the remarkable extractive matter of Cesanese di Affile, the elegant power of Cabernet Sauvignon and the velvety softness of Merlot. Graceful fruity finish enriched by balsamic notes.

Bottles: 4,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ESPERO 2010



Tipologia: Rosso, Frusinate IGP.

Uvaggio: Olivella 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 55 q.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Vinificazione e Note di degustazione:

A Paolo Perinelli va ascritto un grande merito: quello di aver saputo recuperare e nobilitare - attraverso una intelligente vinificazione in purezza - un antico vitigno autoctono di Esperia, l'Olivella. Calice rubino luminoso con unghia violacea e naso fragrante e morbida-mente fruttato che punta il riflettore sui ricchi profumi varietali: ciliegia, mirtillo, altri polposi frutti rossi e un'esplosione floreale di giag-gioli, rose e violette. A sfumare sullo sfondo sono il pepe rosa e un caldo minerale. Bocca magnificamente fresca e succosa, alcool mite, giusta sapidità a stimolare le papille e piacevole finale.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Frusinate IGP.

Varietal: Olivella 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Guyot.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 55 q.

Alcohol %: 12.

Vinification and tasting notes:

Great credits to Paolo Perinelli for having been able to resume and dignify - through an intelligent pure vinification - the ancient autochthonous vine variety of Esperia, Olivella. Bright ruby colour with violaceous rim. Fragrant bouquet, softly fruity, putting in the spotlight rich varietal perfumes: cherry, blueberry and other pulpy red fruits, and an explosion of orris, roses and violets. On the background, vanishing notes of pink pepper and warm minerals.

Taste buds are stimulated by a magnificently fresh and juicy taste, a mild alcohol content and a right savouriness. Pleasant finish.

Bottles: 3,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



COLLE BIANCO

2010



Tipologia: Bianco, Frusinate IGP.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 265 s.l.m.

Suolo: Argilloso, sub-acido.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Pressatura soffice, tecnica del freddo, vinificazione e affinamento in acciaio. Il calice è di colore giallo paglierino di tonalità intensa, così come intenso è l'impatto al naso che fa emergere, in maniera evidente, profumi squilanti di mela Golden, pesca bianca, pompelmo e lime per poi evolvere verso tonalità olfattive più calde e morbide (frutto giallo, fieno e ricordi di miele). In bocca è fresco, sapido, equilibrato, ricco di aromi fruttati che si rincorrono, si amalgamano e conferiscono al vino complessità e sobria eleganza.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, Frusinate IGP.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 265 m above sea level.

Soil: Clayey, sub-acid.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Soft pressing cryomaceration, vinification and maturing in steel. Its colour is an intense nuance of straw-like yellow. The olfactory impact is likewise intense, with the clear and manifest presence of the sharp perfume of apple (variety Golden), white peach, grapefruit and lime, evolving to warmer and softer olfactory notes (yellow fruit, hay and reminiscences of honey). Fresh, savoury and balanced taste, rich in fruity aromas chasing each other and amalgamating, which give this wine complexity and a sober elegance.

Bottles: 8,000.

Price range: Da € 5,01 a € 10,00.

Contacts:

Casale Verde Luna
Strada Vicinale della Civitella, snc
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 503051
Fax +39 0775. 503100
Mob. +39 335. 6248071

www.casaleverdeluna.it
info@casaleverdeluna.it

Un grazioso agriturismo immerso nel verde; un ottimo ristorante in cui sono servite le migliori pietanze della tradizione gastronomica locale; un'enoteca, "La Cantina degli artisti"; una fattoria didattica; un centro polifunzionale in cui vengono periodicamente organizzati eventi, team building, incentive e meeting aziendali ma, soprattutto, una moderna azienda agricola e vitivinicola. Tutto questo è Casale VerdeLuna, a Piglio. Le premesse per ottenere vini di qualità partono dai vigneti (pratiche colturali a basso impatto ambientale, vendemmie manuali, selezioni attente dei grappoli e una produzione con bassissime rese per ettaro) e si confermano in cantina dove le uve vengono vinificate, per cru, con grande maestria e scrupolosità.

A nice farm surrounded by nature; an excellent restaurant where the best dishes of the local gastronomic tradition are served; the wine shop "La Cantina degli artisti" ("The artists' cellar"); a "fattoria didattica" (farm open to visits for educational aims); a poly-functional centre where events, team building, incentive and business meeting are organized, but above all a modern agricultural and wine-making company. Casale Verde Luna, in Piglio, equals all that. The necessary conditions to obtain quality wine start from the vineyards (low environmental impact growing techniques, hand-pick, attentive grapes selection and a production with very low yields per hectare). This winery confirms its ability to vinificate, per cru, with great mastery and scrupulosity.

AMOR 2007



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino intenso cupo e impenetrabile per un "amor" di Cesanese tutto giocato sulla profondità, la concentrazione e la surmaturazione del frutto. Figlio di una selezione intraparcellare, di grandi attenzioni per i tempi vendemmiali e di una bassissima resa, questo vino si esprime al naso con un'intensa complessità aromatica: i ricordi di gelso e amarena in confettura sono impreziositi da una spezia morbida che si ripropone più vigorosa al palato con calore e tannicità rustica e corposa. Otto mesi trascorsi in acciaio e successiva maturazione, per non meno di venti mesi, in botte grande di rovere di Slavonia da dieci ettolitri.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 45 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Intense, dark and inscrutable ruby colour for a lovely Cesanese entirely centred on depth, concentration and grapes over-ripening.

Fruit of an intra-parcel selection, as well as of great attention for the time of vintages and a very low yield, this wine offers an intense and complex aroma: remembrances of mulberry and black cherry marmalade are enriched by a soft spice coming back even stronger in the mouth, accompanied by warmth and a rustic and full-bodied tannic component.

Eight months in steel and subsequent maturing, for at least twenty months, in a big ten-hectolitre Slavonian oak barrel.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



CIVITELLA CRU

2007



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in legni differenti (90% barrique e 10% botte grande) per questo Cesanese dal colore rubino cupo e concentrato.

Il bouquet dei profumi ruota intorno alla ciliegia, integra e quasi masticabile. A corredo, ricordi di fiori appassiti, china, spezie, tabacco dolce e cioccolato. Al palato evidenzia freschezza, morbidezza e grande pulizia. Alcool presente ma tenuto sotto controllo, tannino educato e finale piacevolmente sapido segnato da richiami di cioccolato boero.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Matured in different woods (90% barrique and 10% big cask), this Cesanese has a dark, concentrated ruby colour. The bouquet is centred on the cherry, entire and almost masticable, accompanied by remembrances of dried flowers, ink, spices, sweet tobacco and chocolate. To the palate its freshness, softness and great cleanness are exalted. Alcohol presence, but under control, polite tannin and pleasantly savoury finish, marked by echoes of "Bolero" (chocolate-coated cherry with liqueur).

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



VINTAGE

2007



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%,
Petit Verdot 50%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Accoppiamento inedito per questo blend fatto maturare in barili da cinque ettolitri per quattordici mesi. Rubino di buona concentrazione cromatica e naso intrigante che offre intensi e generosi sentori di prugna, ribes nero, sottobosco, noce moscata, liquirizia e soffi balsamici. La rotondità del frutto si ripropone anche al gusto, di corpo, morbido, denso, con il calore bilanciato dalla freschezza e un tannino ben integrato.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cesanese di Affile 50%,
Petit Verdot 50%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.

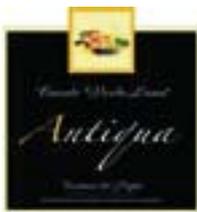
Vinification and tasting notes:

New matching for this blend matured in five-hectolitre barrels for fourteen months. Ruby with a good chromatic concentration. Intriguing aroma offering intense and generous inklings of plum, black currant, undergrowth, nutmeg, liquorice and balsamic touches. The fruit roundness comes back in the taste too, which is soft, dense and marked by balance between warmth, on the one hand, and freshness and well-integrated tannins on the other.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ANTQUA 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino tendente al granato è il colore di questo Cesanese del Piglio maturato in barili da cinquecento litri per 12-14 mesi. Naso carico di marasca, confettura di lampone, violetta appassita, terra umida, pepe, moka, spolverate balsamiche e vanigliate.

Al palato è carnoso e avvolgente, dotato di grande ricchezza estrattiva, intensità, tannino di buona stoffa e lungo finale.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Ruby tending to garnet red. That is the colour of this Cesanese del Piglio matured in barrels of five hundred litres for 12-14 months.

Bouquet with clear notes of morello, raspberry marmalade, wilted sweet violet, humid earth, pepper, moka, but also balsamic and vanilla sprinklings. Freshy and envelopping to the palate, with a great extractive richness and peculiar intensity.

Well-structured tannin and long finish.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

PEPETTO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino acceso e naso ampio e intenso in cui si riconoscono gli accattivanti profumi della ciliegia polposa e matura, un ricordo floreale e una lieve vena balsamica.

Cesanese volutamente easy, tutto giocato sulla freschezza, la piacevole vena acidula, una componente alcolica non invadente e un tannino addomesticato.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

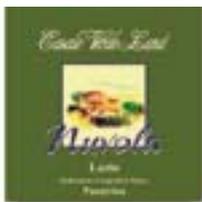
Bright ruby red, wide and intense bouquet where the intriguing aromas of pulpy and ripe cherry, a floral reminiscence and a slight balsamic vein are to be found. Cesanese intentionally easy-going, centred on freshness, a pleasant acid vein, an alcoholic non-invasive component and a domesticated tannin.

Bottles: 5,000.

Price range: Up to € 5.00.



NUVOLA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Argilloso, medio impasto, ricco di calcare.

Sistema di allevamento: Albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 12%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Giallo paglierino vivacizzato da intensi riflessi verdolini. Bella Passerina *old school* dal quadro olfattivo ampio di fiori (ginestra, camomilla, ma anche un'inedita mimosa), ricca frutta a polpa gialla e note erbacee.

Sullo sfondo ricordi di paglia nel fienile.

La bocca è franca, piena, avvolgente, rotonda, fresca. A seguire il calore che dona al vino struttura ed equilibrio.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Clayey, medium mix, rich in limestone.

Training system: Bilateral albese.

Planting density: 3.300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 12.

Vinification and tasting notes:

Straw-like yellow wine, brightened up by intense greenish reflections. A good old-school Passerina with a wide bouquet of floral notes (broom, camomile, as well as a peculiar mimosa), rich yellow-fleshed fruit and herbal notes. On the background, remembrances of straw in the hayloft.

A frank, full, enveloping, round and fresh taste is followed by warmth, which gives this wine structure and balance.

Bottles: 3,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Azienda Agricola Cavalier D'Amore
di Fratarcangeli Francesco

Via Udine, 4
03027 - Ripi (FR)
ITALY

Tel. +39 0775.284183

Fax +39 0775.284183

Mob. +39 333.2999582

francesco.frata@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Germany.

MAIN EXPORT MARKETS

Germany.

L'Azienda agricola Cavalier D'Amore vanta un curriculum di tutto rispetto: nasce nel lontano 1931 e nel 1994 ottiene, prima azienda in provincia di Frosinone, la certificazione biologica. Oggi è il simpatico Francesco Fratarcangeli, vignaiolo in servizio permanente effettivo, a portare avanti la tradizione di famiglia dividendosi tra l'azienda agricola e la cantina, ubicate nel comune di Ripi, e gli oliveti e i vigneti (circa sette ettari) nelle campagne di Alatri. Nella vigna - che per Francesco è una sorta di passione/missione - vengono allevate diverse varietà nazionali e internazionali e un elenco sterminato di antichi vitigni autoctoni locali (tra cui Maturano, Pampanaro, Lecinaro, Tostarello, Abbuoto, Ottonese, Bombino bianco, Reale di Sant'Elia, Uva molla, Zinnavacca, Uva carne, ecc.) pazientemente recuperati.

The agricultural company Cavalier D'Amore boasts of a fully respectable curriculum: born in 1931, in 1994 it was the first company of the province of Frosinone to obtain the biological certificate. It is nowadays a young Francesco Fratarcangeli, wine-grower in permanent service, who keeps the family tradition alive, devoting himself to both the agricultural company and the winery, located in the municipality of Ripi, and the olive grove and vineyards (approximately seven hectares) in the country of Alatri. In the vine, a sort of passion/mission for Francesco, different National and International varieties are grown, in a never-ending list of ancient autochthonous vine varieties, which have been patiently recovered (among them Maturano, Pampanaro, Lecinaro, Tostarello, Abbuoto, Ottonese, Bombino bianco, Reale di Sant'Elia, Uva molla, Zinnavacca, Uva carne, and so on).



ROSSO D'AMORE 2010

Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 95%,
Malbec 5%.

Altitudine (m): 290 s.l.m.

Suolo: Argilloso con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e veste di color rubino consistente per questo vino cupo, piacevolmente ruvido, dal frutto scuro intorno al quale si dispongono sfumature floreali, aromi terrosi di humus, corteccia e sottobosco. Bocca di buona morbidezza e misurata sapidità. Tannino domato e finale dai ricordi fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, table wine.

Varietal: Cabernet Sauvignon 95%,
Malbec 5%.

Altitude: 290 m above sea level.

Soil: Clayey with rock fragments.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

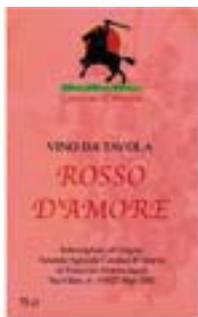
Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and a thick ruby colour for this dark, pleasantly rough wine, whose notes recall dark fruits blended with floral nuances, earthy aromas of humus, bark and undergrowth. Good softness and moderate savouriness in the taste. Controlled tannin. Fruity touches in the finish.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.





BIANCO D'AMORE 2010



Tipologia: Bianco, Vino da Tavola.

Uvaggio: Chardonnay 100%.

Altitudine (m): 290 s.l.m.

Suolo: Argilloso con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Solo acciaio per le uve Chardonnay da cui è stato ottenuto questo bianco dignitoso.

Giallo paglierino che vira verso tonalità dorate e un naso intensamente varietale che spazia dal glicine alla mela e alla susina gialla, dall'erbaceo alla frutta esotica.

Palato morbido, fresco, equilibrato e ravvivato da una piacevole nota sapida. PAI fruttata.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, table wine.

Varietal: Chardonnay 100%.

Altitude: 290 m above sea level.

Soil: Clayey with rock fragments.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Entirely steel for Chardonnay grapes from which this dignified white wine is obtained.

Straw-like yellow tending to golden notes and an intensely varietal smell ranging from wisteria to apple and yellow plum, as well as from herbal notes to exotic fruit.

Soft, fresh and balanced taste, livened up by a lovable savoury note.

Fruity intense aromatic persistence (PAI).

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Colacicchi Anagni Società Agricola a r.l.

Via Cernaia, 37
00185 - Roma
ITALY

Sede operativa / Production premises:

Via Romagnano, 2
03012 - Anagni (FR)

Tel. +39 06. 4469661
Fax +39 06. 4468351

www.trimani.com
info@trimani.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Inghilterra.

MAIN EXPORT MARKETS
England.

Colacicchi e Trimani sono due cognomi eccellenti. L'anagnino Luigi Colacicchi, celebre compositore, direttore di coro ed etnomusicologo, è stato il fondatore dell'azienda. "Musicista finissimo, - scriveva di lui Mario Soldati nel suo "Vino al vino" - i suoi vini non possono essere che di gran classe". Marco Trimani, colto e raffinato gentiluomo, stimato critico enologico e pioniere di programmi enogastronomici televisivi, ne è stato il proprietario fino alla sua triste e recentissima scomparsa. Oggi la sua famiglia - che gestisce, tra l'altro, la storica enoteca di via Goito a Roma, un vero e proprio punto di riferimento per i gourmet del Bel Paese - è impegnata nella non facile impresa di confermare, nel ricordo del caro Marco, la straordinaria personalità, il fascino, l'eleganza e la qualità di quei vini che Veronelli già definiva "eccezionali, fra i migliori di tutta Italia".

Colacicchi and Trimani are two renowned surnames. Luigi Colacicchi, born in Anagni, a famous composer, choir director and ethnomusicologist, was the founder of the company. «Excellent musician - wrote about him Mario Soldati in his work "Vino al vino" - his wines cannot be but classy». Marco Trimani, educated and refined gentleman, esteemed oenological critic and pioneer of oeno-gastronomic television programmes has been the owner of Colacicchi until his recent and sorrowful death. Today his family, owner among other facilities of the historic wine shop of via Goito in Rome, is definitely a point of reference for the Italian gourmet. It has engaged in the difficult enterprise of confirming, in the memory of the beloved Marco, the extraordinary personality, charm, elegance and quality of those wines that Veronelli already defined «exceptional, among the best of whole Italy».



TORRE ERCOLANA 2007



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Cesanese di Affile 33%.

Altitudine (m): 200 s.l.m.

Suolo: Calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.700 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Fermentazione malolattica svolta in acciaio, maturazione in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio per dodici mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per dodici mesi. È sempre un piacere degustare un Torre Ercolana. Anche nel millesimo 2007 il calice si presenta di un invogliante rubino dal cuore concentrato e un naso elegante e profondo che si apre su prugna e frutti neri, si espande tra balsami e sensazioni terrose di sottobosco, per evolvere verso vaniglia, cuoio, tabacco e grafite. Bocca solida, intensa e carnosa, colma di frutta e spezie. Pregevole intelaiatura tannica, viva freschezza, lungo e nitido finale con ricordi minerali.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Cesanese di Affile 33%.

Altitude: 200 m above sea level.

Soil: Calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,700 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Malo-lactic fermentation in steel, refining in second- and third-passage French oak barrels for twelve months and further ageing in bottle for twelve months. It is always a pleasure to taste Torre Ercolana. 2007 vintage has the usual tempting, concentrated red ruby colour and an elegant and profound perfume, opening with notes of plum and black fruits and then expanding among balsams and earthy sensations of undergrowth.

The nose finally evolves to vanilla, leather, tobacco and graphite. Solid, intense and fleshy taste, rich in fruity and spices notes.

Valuable tannic texture, lively freshness, long and limpid finish with mineral reminiscences.

Bottles: 5,000.

Price range: Over € 15.00.

SCHIAFFO 2009



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Cesanese di Affile 33%.

Altitudine (m): 200 s.l.m.

Suolo: Calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.700 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione e maturazione in acciaio per sei mesi per questa IGT Lazio dall'abito rubino compatto e luminoso con riflessi violacei.

Olfatto ampio e penetrante che rilascia efluvii floreali di viola, rosa e ciclamino che, petalo dopo petalo, svelano un frutto rosso integro e fragrante su un fondo vagamente vegetale. Impatto gustativo che si caratterizza per morbidezza, piacevole rotondità e trama tannica di fine tessitura e si orienta deciso alla freschezza e alla sapidità.

Retronasale coerente con ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%, Cesanese di Affile 33%.

Altitude: 200 m above sea level.

Soil: Calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,700 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification and maturing in steel for six months for this IGT Lazio with a compact, brilliant ruby red colour and violet reflections. Wide and piercing aroma, releasing floral scents of violet, rose and sowbread which, petal by petal, disclose an integral, fragrant red fruit standing out against a vaguely vegetal background. Taste impact marked by softness, pleasant roundness and tannic structure of refined texture, clearly tending to freshness and savouriness. Consistent aftertaste with fruity reminiscences.

Bottles: 8,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ROMAGNANO ROSSO 2008



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cesanese di Affile 70%, Merlot 30%.

Altitudine (m): 200 s.l.m.

Suolo: Calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.700 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Fermentazione malolattica svolta in acciaio, primo invecchiamento in acciaio per 3-4 mesi, successiva maturazione in tonneau per 6-7 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per quattro mesi. Calice rosso rubino e quadro olfattivo disegnato su marasca e prugna in confettura, viola essiccata, pepe rosa, liquirizia e tostatura. Al gusto, caldo e intenso, si avverte la ricca dote tannica del Cesanese che, domata nel centro bocca dalla grazia e dalla morbidezza del Merlot, si integra perfettamente nella struttura. Gradevole freschezza di sostegno e finale più che rispondente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cesanese di Affile 70%, Merlot 30%.

Altitude: 200 m above sea level.

Soil: Calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,700 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Malo-lactic fermentation in steel, first refining in steel for 3-4 months, subsequent maturing in barrels for 6-7 months and further ageing in bottle for four months. Ruby red goblet and olfactory profile characterized by morello and plum marmalade, dried violets, pink pepper, liquorice and roasting. The warm and intense taste is clearly marked by the rich tannic feature of Cesanese, subjugated in the centre of the mouth by the softness of Merlot. As a consequence, they perfectly integrate in the structure. Pleasant freshness and more than coherent finish.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



ROMAGNANO BIANCO

2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Malvasia puntinata 40%, Passerina del Frusinate 30%, Romanesco, Bellone e Chardonnay 30%.

Altitudine (m): 200 s.l.m.

Suolo: Calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e giallo paglierino di spiccata luminosità. I profumi *locali* che richiamano alla mente la pesca gialla matura e le sensazioni floreali di ginestra e di acacia ben si integrano con la ricca componente aromatica dello Chardonnay. Ecco allora affiorare i suadenti sentori di ananas e frutta esotica, le erbe e i cenni agrumati. Bocca avvolgente che denota grande pienezza gustativa, con alcool bilanciato e spiccata freschezza. Coda pulitissima, sapida e citrina.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Malvasia puntinata 40%, Passerina del Frusinate 30%, Romanesco, Bellone and Chardonnay 30%.

Altitude: 200 m above sea level.

Soil: Calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and straw-like yellow colour with sharp brightness.

Local scents recalling ripe yellow peaches and floral sensations of broom and acacia, perfectly blended in the rich aromatic component of Chardonnay.

Tempting inklings of pineapple and exotic fruit, herbs and citrus touches slowly emerge. Surrounding taste, showing this wine's fullness, with balanced alcohol and striking freshness. Very clean finish, with savoury and citrine notes.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

**Antica Fabbrica Liquori
Piccola Società Coop. a r.l.**
Via S.S. Trinità, 36/38
03011 - Alatri (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 447242
Fax +39 1786070722

www.colazingariliquori.it
liquori.colazingari@tiscali.it
info@liquoricolazingari.it

Un paio di secoli di storia e di successi alle spalle per l'Antica Fabbrica Liquori Colazingari. L'azienda, ubicata sin dalle origini nel centro storico della città di Alatri, si caratterizza per una produzione artigianale di liquori di altissima qualità. Alla base di tutto: una meticolosa ricerca della materia prima, dosaggi effettuati con il bilancino di precisione dell'orafo, infusioni a freddo di erbe e frutti di stagione, lunghissime macerazioni e affinamenti naturali capaci di esaltare le migliori caratteristiche di ciascun prodotto, attenti filtri. Negli ultimi anni Fabio, simpatico e competente titolare dell'azienda, ha integrato il prezioso patrimonio di antichissime ricette di famiglia (alcune delle quali risalenti ai primi dell'Ottocento) con più moderne riletture.

Two hundred years of history and success behind Antica Fabbrica Liquori Colazingari. The company, located since its birth in the historical city centre of Alatri, is characterized by craftsmanlike production of high quality liqueurs. The entire company is based on a scrupulous research of raw materials, dosages made with the goldsmith's precision balance, cold infusions of seasonal herbs and fruit, very long maceration processes, natural refining to exalt the best characteristics of each product and careful filtering. In recent years Fabio, nice and qualified owner of the company, has integrated the precious heritage of the old family's recipes (some of which dating back to the 19th century) with a modern adaptation of the same.

SAMBUCA FINA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, acqua, zucchero, infuso di sostanze vegetali, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

È tutta giocata su contrasti e antinomie questa originalissima sambuca dal colore leggermente ambrato. Forte e delicato, vellutato e corposo, dolce e asciutto. Il sorso è assai piacevole, la componente aromatica dell'anetolo è più che evidente e trascina il palato in un lunghissimo e persistente finale.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, vegetal substances infusion, natural aromas.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

This very original amber-like sambuca is based on contrasts and antinomies. Strong and delicate, velvety and full-bodied, sweet and dry. It goes down very well.

The aromatic component of anethole is more than evident and drags the palate all the way to a very long and persistent finish.

Bottles: 5,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

RATAFIA CIOCIARA



Tipologia: Vino liquoroso.

Ingredienti: Alcool, acqua, zucchero, visciole, vino Cesanese del Piglio.

Gradazione alcolica svolta: 25%.

Note di degustazione:

Una visciola integra e fragrante dà colore e aroma a questo vino liquoroso. Naso giocato sul frutto e sulle sensazioni ammandorlate.

Al gusto la Ratafia Ciociara si presenta abboccata, secca, calda e di buon volume. L'equilibrio - cercato e trovato - sostiene una beva estremamente godibile che chiude con una bella pulizia della bocca.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur wine.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, sour black cherries, Cesanese del Piglio wine.

Alcohol %: 25.

Tasting notes:

Both colour and aroma of this liqueur wine are marked by integral and fragrant black cherries. Bouquet dominated by fruity notes and almond sensations.

Regarding taste, this Ratafia Ciociara is sweet, dry, hot and possesses a good volume. The balance - searched for and obtained - underpins an extremely pleasant drink, which leaves the mouth absolutely clean.

Bottles: 5,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

GENZIANA SUPERIORE



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Alcool, acqua, zucchero, infuso di radici di genziana, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Liquore ottenuto dalle radici di genziana tenute a macerare in recipienti separati per ottimizzarne l'infusione a freddo.

Il naso è inebriato da riconoscimenti di radici e corteccia; il gusto è amaro e deciso ma, al tempo stesso, rotondo e affatto pungente. Particolarmente apprezzabili sono l'equilibrio, la pulizia e la lunga persistenza.

Eccellente come digestivo.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Digestive liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, infusion of gentian roots, natural aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Liqueur obtained from maceration of gentian roots in separate vessels so as to optimize their cold infusion.

The bouquet is enriched by inklings of roots and bark; bitter and strong, but at the same time round and absolutely non-sharp taste. Particularly pleasant balance, cleanness and long persistence.

Excellent to be served as digestive liqueur.

Bottles: 2,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

AMARO LAZIALE



Tipologia: Amaro.

Ingredienti: Alcool, zucchero, infuso di erbe, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

È un amaro, dal colore ambrato e la gradazione alcolica moderata, capace di incantare il naso più esigente per la ricca complessità olfattiva che spazia dall'erbaceo al ligneo, dal prato al bosco. La bocca, piena e pastosa, eccelle per il perfetto bilanciamento dei suoi elementi costitutivi. Finale persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Amaro.

Ingredients: Alcohol, sugar, herbs infusion, natural aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

This amaro (digestive liqueur), amber-like and moderate in alcoholic content, is able to charm the most demanding noses thanks to its rich olfactory complexity, ranging from grass to wooden notes, from reminiscences of meadow to echoes of woods.

The full and mellow taste is outstanding for its perfect balance. Persistent finish.

Bottles: 5,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

LIMONE & CEDRO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: alcool, acqua, zucchero, limone, cedro.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Nulla a che vedere con i vari limoncello, limoncino e altri liquori al limone bevuti sinora; questo è un prodotto unico.

L'aggiunta di mandorle di cedro al Citrus Limon concorre infatti alla definizione di un registro olfattivo agrumato originale, complesso, vivo, intenso e regala un gusto rotondo, voluminoso, fresco, nitido e magicamente vibrante. Da provare.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, lemon, citron.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Nothing in common with limoncello, limoncino and other lemon-flavoured spirits normally tasted; this is a unique product.

The addition of citron to Citrus Limon (lemon) gives in fact birth to an original, complex, lively and intense bouquet and offers a round taste, with voluminous, fresh, clear and magically vibrant characteristics.

To be tasted.

Bottles: 2,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Azienda Agricola Anton Maria Coletti Conti

Via Vittorio Emanuele, 116

03012 - Anagni (FR)

ITALY

Tel. +39 0775. 728610

Fax +39 0775. 728610

Mob. +39 389. 9009900

www.coletticonti.it

coletticonti@coletticonti.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Albania, Germania, Giappone, Inghilterra.

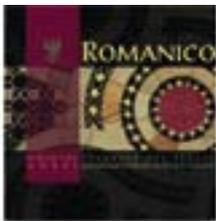
MAIN EXPORT MARKETS

Albania, Germany, Japan, England.

Nel descrivere l'azienda agricola Coletti Conti (circa duecento ettari, venti dei quali vitati), si corre il rischio di eccedere in toni agiografici. Non tanto perché il nobile casato conta ben quattro pontefici e altri illustri antenati ma, semplicemente, per le straordinarie qualità umane e professionali che Anton Maria - più eufonicamente Antonello - sa esprimere nella vita e nella vigna. Per quanto concerne quest'ultimo aspetto, basti rilevare che le condizioni pedoclimatiche, la felice esposizione dell'antico podere anagnino de "La Caetanella" la ricchezza minerale dei terreni vulcanici, la perfetta conduzione dei vigneti, la selezione clonale, l'eccelsa qualità delle uve ma, soprattutto, una talentuosa mano sanno regalare vini di rara eleganza e straordinaria personalità. Romanico, Cosmato, Hemicvs e Arcadia sono ormai stabilmente entrati nel firmamento enico nazionale.

When describing the agricultural company Coletti Conti (approximately two hundred hectares, twenty of which planted), one risks to exceed in hagiographic tones. This is not due to the fact that the noble family tree counts four Popes and other distinguished ancestors. Instead, that simply depends on the extraordinary human and professional qualities of Anton Maria, or simply Antonello. He is able to express them not only in his personal life, but also in the vineyards. As far as the latest aspect is concerned, need only to stress that the rare elegance and extraordinary personality of these wines is certainly determined by the pedoclimatic conditions of the hillock, the good exposure of the old holding "La Caetanella" located in Anagni, the mineral richness of the volcanic soil, the perfect vine-growing techniques, the clonal selection and the exceptional quality of the grapes, but all this depends on very talented hands. Romanico, Cosmato, Hemicvs and Arcadia have now entered in the national wine offer in order to stay.

ROMANICO 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 230 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, pozzolanico, argilloso, acido.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

L'annata moderatamente mite si rispecchia fedele nell'integrità del colore e del frutto di questo vino che nasce dalla vinificazione in purezza dei migliori cru di Cesanese di Affile e che si rivela, ancora una volta, superbo.

Il Romanico 2009, affinato in barrique di rovere di Allier da 225 litri per quindici mesi, non sfigura affatto di fronte ai precedenti millesimi, sebbene differisca da essi per la grande evidenza degli aromi primari e secondari. Mora di rovo, ribes, corbezzolo, gelso e viola in primo piano. Al gusto, perfettamente coerente, si fanno apprezzare l'eleganza, la grande estrazione, l'equilibrio d'insieme e le sensazioni voluttuosamente vellutate destinate ad aumentare con l'affinamento in bottiglia.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 230 m above sea level.

Soil: Volcanic, pozzolanico, clayey, acid.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,050 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

The relatively mild vintage is reflected in the colour and fruit integrity of this wine, obtained by vinification of the best cru of Cesanese di Affile only. This wine proves once again to be superb.

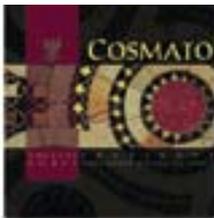
Romanico 2009, matured in Allier oak barrique of 225 litres for fifteen months, does not make a poor impression when compared to previous vintages, although it differs for a great evidence of primary and secondary aromas. Brambleberry, currant, strawberry-tree, mulberry and violet on the forefront.

The perfectly coherent taste is marked by elegance, great extraction, overall balance and sensually velvety sensations which increase as the wine continues to mature in bottle.

Bottles: 4,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

COSMATO 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20%, Cesanese di Affile 10%.

Altitudine (m): 230 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, pozzolanico, argilloso, acido.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 55 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Se fosse un solido, sarebbe una sfera.

Vino di elegante complessità aromatica, cupa profondità e rotondità quasi cremosa in cui le differenti uve si esaltano vicendevolmente e concorrono a definirne il carattere. Il frutto, bello e polposo, è posizionato al centro ed è perfettamente incastonato, come un diadema, in una corona di terziari. Il raffinato tocco balsamico del Cabernet Sauvignon si accompagna all'inchiostro, alla grafite, alla piacevole speziatura e alla garbata nota boisé dei legni nuovi. Equilibrio, finezza, un tannino setoso e ben svolto e una progressione lunga ed emotivamente coinvolgente.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 20%, Cesanese di Affile 10%.

Altitude: 230 m above sea level.

Soil: Volcanic, pozzolanico, clayey, acid.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5.050 vines per ha.

Grape yield per hectare: 55 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Were it a solid, it would be a sphere.

Elegant aromatic complexity, dark depth and an almost creamy roundness where the different grape varieties exalt each other mutually, thus defining this wine's character. Nice and pulpy fruit, perfectly centred, and mounted, as a diadem, in a crown of tertiary notes. The refined balsamic touch of Cabernet Sauvignon is accompanied by ink, graphite, pleasant spices and a mild note of young wood. Balance, delicacy, silky and well-developed tannic texture. Long emotionally involving progression towards the finish.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

HERNICVS 2010



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 230 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, pozzolanico, argilloso, acido.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 15,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Dodici mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e un rubino intenso e rilucente. Naso "a scoppio" con la ricchissima ciliegia in confettura che si apre al sottobosco e ad un ventaglio di violetta, muschio, pepe, spezie dolci che sfumano su tabacco e caffè.

Anche l'ingresso in bocca è esplosivo.

Struttura assai solida, morbidezza à gogo, succosa bevibilità. Il pregiato tannino è vigoroso ma ben delineato; la viva acidità equilibra la componente alcolica molto importante; il finale si allunga su ricordi fruttati e lievemente balsamici.

Totale bottiglie prodotte: 14.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 230 m above sea level.

Soil: Volcanic, pozzolanico, clayey, acid.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5.050 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 15.5.

Vinification and tasting notes:

Twelve months in second- and third-passage barrique. Intense and brilliant ruby red.

Explosive nose, with a very rich cherry marmalade starting with undergrowth and a mix of violet, musk, pepper and sweet spices slowly turning to tobacco and coffee. Taste has an explosive inception too.

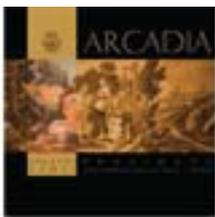
Very solid structure, softness à gogo, juicy and pleasant to drink. The valuable tannin is vigorous but well-defined; the important alcoholic component is counterbalanced by a lively acidity; The finish lingers in fruity and slightly balsamic reminiscences.

Bottles: 14,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



ARCADIA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Manzoni bianco 100%.

Altitudine (m): 230 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, pozzolanico, argilloso, acido.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uve della varietà Manzoni bianco, in parte lavorate con pressatura diretta e in parte con macerazione sulle bucce per trentasei ore. Vinificazione in acciaio e un elegante calice giallo paglierino luminoso con guizzi verdolini. Ventaglio aromatico complesso e intrigante con ananas, mela, bianchissima pesca, mandorla, trito d'erba, sensazioni agrumate e un lieve cenno di idrocarburo. Al gusto la vendemmia 2010 si caratterizza prevalentemente per un'opulenza quasi sexy e per la rigorosa corrispondenza aromatica. La bocca è piena, elegante, perfettamente equilibrata; l'alcool, per quanto importante, non svilisce, ma esalta le altre componenti. Non mancano una grande struttura, la tensione minerale di fondo e una spalla acida vibrante.

Totale bottiglie prodotte: 4.200.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Manzoni bianco 100%.

Altitude: 230 m above sea level.

Soil: Volcanic, pozzolanic, clayey, acid.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5.050 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Manzoni bianco grapes, partly undergoing direct pressuring and partly macerating on skins for thirty-six hours. Vinification in steel and an elegant goblet of a brilliant straw-like yellow with greenish touches.

Complex and intriguing aromatic range with pineapple, apple, extra-white peach, almond, mowed grass, citrus sensations and a delicate touch of hydrocarbon. 2010 vintage is marked by a mainly opulent, almost sexy taste and a rigorous aromatic correspondence.

Full, elegant, perfectly balanced in the mouth; important alcoholic component which does not however debase the other components, but actually exalts them. Great structure, overall mineral tension and a vibrant acid component are present too.

Bottles: 4,200.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

**Azienda Agricola Colle Sant'Angelo
di Pacciani Luciana**

Via Colle Sant'Angelo, 28
03010 - Serrone (FR)
ITALY

Tel. +39 0775.594011
Fax +39 0775.594011

www.collesantangelo.it
info@collesantangelo.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Austria, Germania.

MAIN EXPORT MARKETS

Austria, Germany.

"Semplicità e genuinità". Semplici e genuini sono Lucio Paolotto e sua moglie Luciana Pacciani, titolari dell'azienda agricola familiare Colle Sant'Angelo, a Serrone; così come semplici e genuini sono i loro vini e l'agriturismo tutto. Otto ettari tra oliveti, frutteti, seminativi, bosco e, naturalmente, vigneti (circa un ettaro) coltivati prevalentemente a Cesanese di Affile, sfruttando la naturale fertilità del suolo e senza far ricorso a fitofarmaci e concimi chimici di sintesi. E poi una piccola cantina aziendale dove si vinifica all'antica, quattro camere per gli ospiti e un ristorante in cui è possibile gustare zuppe di pane, fettuccine al ragù, pasta e fagioli e altre pietanze tipiche ciociare, apprezzandone - ancora una volta - la semplicità e la genuinità.

"Simple and genuine". Thus are Lucio Paolotto and his wife Luciana Pacciani, the owners of the agricultural family business Colle Sant'Angelo, in Serrone; and their wines and the whole agritourism facility can be described as simple and genuine too. Eight hectares of olive groves, orchards, arable lands, wood and, of course, vineyards (almost one hectare). They are mainly cultivated with Cesanese di Affile, exploiting the natural fertility of the soil and without using pesticides or chemical synthetic fertilizers. Moreover, there are a company winery where the vinification process is made in the old fashion, four guest rooms and a restaurant where one can order bread soups, as well as "fettuccine al ragù" (ribbon-shaped pasta with meat sauce), "pasta e fagioli" (bean-based soup with pasta) and other typical dishes of the Ciociaria region, and appreciate - once again - their simple and genuine character.



ROSSO FRUSINATE 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Vulcanico, tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rustico, nella sua accezione positiva, questo vino da sole uve Cesanese di Affile, vinificato tradizionalmente, fatto maturare in botte di castagno da 13 ettolitri per otto mesi e non filtrato. Rubino scuro e compatto, ampio ventaglio olfattivo di frutti rossi maturi (ciliegia e ribes) arricchiti da humus e altri cenni terrosi e una lieve speziatura di vaniglia. Tannino autorevole e lungo finale in cui l'alcool richiama le note fruttate.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Volcanic, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon, Guyot.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

The adjective "rustic", in its positive meaning, perfectly describes this wine obtained entirely by Cesanese di Affile grapes. It undergoes a traditional vinification process, maturing in chestnut casks of 13 hectolitres for eight months and is not filtered. Dark, compact ruby red; wide olfactory range with ripe red fruits (cherry and currant) enriched by notes of humus and earth and a delicate vanilla aroma. Authoritative tannin and long finish where fruity notes are echoed in the alcoholic component.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Cominium
di Armando e Maria Pinto
 Via San Ritinto, snc
 03041 - Alvito (FR)
 ITALY

Tel. +39 0776. 510683
 Fax +39 0776. 510683

www.cantinacominium.it
 armando@cantinacominium.it
 maria@cantinacominium.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Austria, Francia, Germania, Grecia, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Austria, France, Germany, Greece, U.S.A.

“La vigna oramai è talmente radicata nei nostri cuori e nei nostri comportamenti che ci ha convinti ad insistere con questo stile di vita”. È quanto affermano con fierezza e soddisfazione Armando e Maria Pinto. I due fratelli gestiscono amorevolmente l'azienda vitivinicola Cominium, nata nell'anno 1999 da un'intuizione di papà Peppe e di Angelo Cosenza e ubicata ad Alvito, in Valle di Comino. Nei quattordici ettari vitati (dei ventiquattro complessivi) vengono coltivate le varietà classiche bordolesi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, ma anche i vitigni autoctoni Cesanese di Affile, Passerina del Frusinate, Olivella, Capolongo e l'antico Maturano che possono essere ammirati nel piccolo giardino ampelografico. Dall'elevata densità di impianto, la potatura verde, la selezione e il diradamento dei grappoli e dalle corrette tecniche di vinificazione vengono fuori vini davvero interessanti e di ottima personalità.

“The vine is so rooted in our hearts and attitudes that it has convinced us to insist with this life-style”. This is what Armando and Maria Pinto affirm with pride and satisfaction. These two brothers lead with love the wine company Cominium, born in 1999 from the intuition of their dad Peppe and of Angelo Cosenza. It is located in Alvito, in Valle di Comino. On the fourteen cultivated hectares (out of the total twenty-four) the classical Bordeaux vine varieties Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Syrah are grown, together with autochthonous vine types such as Cesanese di Affile, Passerina del Frusinate, Olivella, Capolongo and the ancient Maturano, which can be admired in the company's small ampelographic garden. Very interesting wines, with an excellent personality are produced thanks to an elevated planting density, green vintage, selection and thinning of bunches of grapes and proper vinification techniques.



COMINIUM ATINA CABERNET DOC 2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 97%, Merlot 3%.

Altitudine (m): 410-485 s.l.m.

Suolo: Tufaceo, argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.800 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Splendido rubino che avvince le pareti del calice di questo vino che ha svolto la fermentazione malolattica in legno, con batonnage settimanale, ed è stato fatto maturare in botti di rovere da trenta ettolitri per 12-16 mesi. Il complesso olfatto è connotato dalla ricchezza della frutta rossa, a cui si aggiungono note di erbe, pepe, spezie fini, sentori terrosi e una scia di cacao e liquirizia.

Il profilo gustativo è congruo: di pieno corpo, fresco, ricco, dal tannino fitto ma morbido e la piacevole acidità.

Totale bottiglie prodotte: 13.200.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 97%, Merlot 3%.

Altitude: 410-485 m above sea level.

Soil: Tuffaceous, clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,800 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Wonderful ruby red colouring the goblet of this wine, which undergoes malo-lactic fermentation in wood, with weekly re-suspension of lees (batonnage), and matures in oak barrels of thirty hectolitres for 12-16 months. The complex bouquet is marked by the richness of red fruits, accompanied by notes of herbs, pepper, fine spices, earthy inklings and a trace of cocoa and liquorice.

Coherent taste profile; full-bodied, fresh, rich, thick but soft tannin and pleasant acidity.

Bottles: 13,200.

Price range: From € 5.01 a € 10,00.



COMINIUM ATINA ROSSO DOC

2009



Tipologia: Rosso, Atina Rosso DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Syrah 10%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino intenso attraversato da sfumature violacee, l'Atina Rosso al naso necessita di qualche minuto per liberare compiutamente il suo bagaglio olfattivo. Pennellate balsamiche e vegetali creano un fondo su cui si muovono ciliegie e frutti rossi polposi e fragranti. La bocca, morbida, suadente e quasi ammiccante, è disegnata intorno alla pulizia, alla freschezza e a un tannino rotondo.

Finale con ricordi fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Atina Red DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Syrah 10%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Intense ruby with violet nuances. Atina Rosso needs some minutes to fully reveal its olfactory richness. Balsamic and vegetal touches on the background with pulpy and fragrant cherries and red fruits. Soft, winning and almost alluring taste, centred on cleanliness, freshness and round tannins.

Fruity reminiscences in the finish.

Bottles: 15,000.

Price range: Up to € 5.00.



COMINIUM ROSÉ VIGNETO LA CASSETTA

2010



Tipologia: Rosato, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Ottenuto dal salasso di sole uve Cabernet Sauvignon questo elegante rosato (che non contiene solfiti) si presenta con un'intrigante veste color buccia di cipolla e un naso intenso e complesso. Freschissimi riconoscimenti di ciliegia succosa e fragrante, rosa, geranio ed erba mediterranea, ma anche esotici sentori di frutta tropicale. Al gusto è assai gradevole, armonico, pieno, vivace e animato da una galoppante acidità. Una lieve addizione di CO₂ lo rende piacevolmente lungo. Davvero un bel rosato.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Rosé, IGT Frusinate.

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Obtained through bleeding of Cabernet Sauvignon grapes only, this elegant rosé wine (with no sulphates) offers an intriguing garment, pink like an onion skin, and an intense and complex nose. Very fresh inklings of juicy and fragrant cherry, rose, stork's bill and Mediterranean grass, as well as exotic notes of tropical fruit. Very pleasant, balanced, full and lively taste, animated by a galloping acidity. Slight addition of CO₂ which makes this wine pleasantly long.

A really nice rosé.

Bottles: 4,000.

Price range: Up to € 5.00.



MATURANO 2010



Tipologia: Bianco, Vino da Tavola.

Uvaggio: Maturano Bianco 100%.

Altitudine (m): 450-500 s.l.m.

Suolo: Argilloso, sabbioso.

Sistema di allevamento: Archetto.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Dall'affinamento in acciaio delle sole uve dell'antichissimo Maturano viene fuori un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal naso esplosivo, intensamente fruttato, in cui sono più che evidenti i ricordi di ananas, papaia, pesca, banana e mela gialla. In bocca si ripropongono le sensazioni tropicaleggianti del frutto, accompagnate da note erbacee e vivacizzate da un bel minerale e da una sferzante acidità. Fresco, piacevole e destinato a invecchiare bene.

Totale bottiglie prodotte: 3.600.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, table wine.

Varietal: Ripeno bianco 100%.

Altitude: 450-500 m above sea level.

Soil: Clayey, sandy.

Training system: Bow training.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

This straw-like yellow with golden reflections is obtained through refining in steel of the ancient Ripeno grapes only.

Explosive and intensely fruity nose, with evident touches of pineapple, papaya, peach, banana and yellow apple. The tropical fruit notes come back in the taste, blended with notes of grass and enlivened by a good mineral and a lashing acidity.

Fresh, pleasant and destined to age well.

Bottles: 3,600.

Price range: From € 5.01 a € 10,00.



GRAPPA DI CABERNET DI ATINA BARRIQUE



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Una grappa ottenuta per distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria di vinacce di Cabernet Sauvignon (lavorate entro le ventiquattro ore, non pressate e non trattate con il rame) e affinata in barrique di rovere francese di terzo passaggio per due anni. Di colore ambrato, dall'olfatto marcato da sensazioni di frutto, corteccia, tabacco e spezia dolce, si rivela al gusto morbida, pulita e armonica.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Cabernet Sauvignon grapes.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

This grappa is obtained by distillation in discontinuous alembic in a bain-marie of Cabernet Sauvignon marc (processed within twenty-four hours, unpressed and untreated with copper). Refinement in French oak third-passage barrique for two years.

Amber-like colour. Aroma marked by fruity sensations, bark, tobacco and sweet spices. Soft, clean and balanced taste.

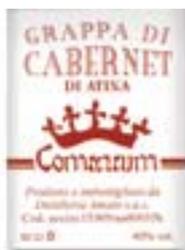
Bottles: 3,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: Over € 15,00.



GRAPPA DI CABERNET DI ATINA



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Altra grappa morbida dai profumi intensi e fragranti che spaziano dal prato fiorito, ai piccoli frutti del sottobosco, alla liquirizia. Bocca calda, piena, voluminosa, con gradevoli ritorni di nuvole aromatiche fruttate e una lunghezza evoluta e assai persistente.

Totale bottiglie prodotte: 2.200.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Cabernet Sauvignon grapes.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Another soft grappa with intense and fragrant aromas ranging from the notes of a meadow full of flowers to those of small wild fruits and liquorice. Warm, full, voluminous taste, with pleasant reminiscences of fruity touches and an evolved, very lingering persistence.

Bottles: 2,200.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

Corte dei Papi
Società Agricola a r.l.
Località Colletonno
03012 - Anagni (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 769271
Fax +39 0775. 769133

www.cortedeipapi.it
info@cortedeipapi.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Germania, Giappone, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Germany, Japan, U.S.A.

I Di Cosimo sono una famiglia di imprenditori illuminati, onesti, abili ed eclettici. Tra le varie attività in cui eccellono c'è anche quella vitivinicola. Una proprietà di circa duecento ettari, ventisei ettari di vigneto (venti dei quali iscritti all'Albo della DOCG), tre poggi - Colle Tonno, colle Ticchio e colle Ricchezza - che rappresentano magnifiche cartoline della campagna anagnina, un casale perfettamente ristrutturato, una modernissima cantina, il meritevole continuo impegno teso a legare l'azienda e i suoi prodotti alla storia e alla cultura millenaria della Città dei Papi e, naturalmente, i vini, equilibrati, piacevoli eleganti e realizzati - come recita il motto aziendale - "con sapienza".

The Di Cosimos are a family of enlightened entrepreneur, honest, capable and eclectic. Among the various activities in which they excel there is wine-producing. Their estate is spread over approximately two hundred hectares, including twenty-six hectares covered in vines (of which twenty listed in the "Albo della DOCG", the official register of DOCG wines) and three hillocks - colle Tonno, colle Ticchio and colle Ricchezza - which represent wonderful postcards of the countryside near Anagni. Moreover, Corte dei Papi can boast of a perfectly restructured cottage, a very modern winery and the merit of an uninterrupted work aimed at linking the company and its products to the history and the thousand-year-old culture of the so-called City of the Popes, Anagni. And let's not forget their balanced, pleasant and elegant wines, produced, as the company's motto suggests, "skillfully".

SAN MAGNO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 85%, Cesanese
Comune 15%.

Altitudine (m): 250 s.l.m.

Suolo: Pozzolanico.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Fermentazione malolattica in acciaio, maturazione per 16-18 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio per questo elegante vino dal rubino intenso e di grande consistenza. Naso ampio e sfarzoso che regala fragranze di rosa canina e viola mammola e, a seguire, il frutto (ribes su tutti) scuro e carnoso, il sottobosco e, perfettamente amalgamato, il ricco corredo di terziari: vaniglia dolce, tabacco, pepe rosa, liquirizia e soffi vegetali di mentuccia.

Raffinato e generoso anche al gusto: centro bocca caldo e suadente bilanciato da viva freschezza e tannino di razza. Scia fruttata e balsamica ad allungarsi nel gradevole finale.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 85%, Cesanese
Comune 15%.

Altitude: 250 m above sea level.

Soil: Pozzolanico.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Malo-lactic fermentation in steel, maturing for 16-18 months in French oak, new as well as of second passage, for an elegant, intensely ruby and full-bodied wine.

Wide and magnificent nose releasing perfumes of eglantine and sweet violet, followed by notes of dark, pulpy fruits (mainly currant), undergrowth, and a perfectly amalgamated mix of tertiary notes: sweet vanilla, tobacco, pink pepper, liquorice and vegetal hints to pennyroyal. Refined and generous in taste too: hot and winning in the centre of the mouth, counterbalanced by a lively freshness and pure tannins. Fruity and balsamic traces linger in the finish.

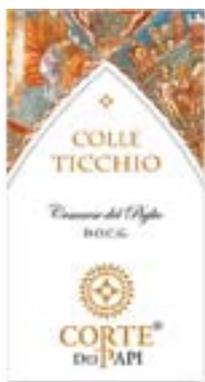
Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



COLLE TICCHIO

2009

**Tipologia:** Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.**Uvaggio:** Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.**Altitudine (m):** 250 s.l.m.**Suolo:** Pozzolanico.**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.**Densità degli impianti:** 4.000 ceppi per ha.**Resa per ettaro:** 70 q.**Gradazione alcolica svolta:** 13,5%.**Vinificazione e Note di degustazione:**

Vinificazione in acciaio e calice rosso rubino concentrato. Naso densamente fruttato che evoca, in cadenzata progressione, marasca, mora di rovo, lampone, cassis, poi rosa muschiata e una nota di eucalipto.

Bocca perfettamente coerente, calda, di media struttura e buona estrazione, con apprezzato ritorno di frutta polposa a bilanciare l'alcool e le componenti dure.

Tannino fine e chiusura nitida.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.**Fascia di prezzo:** Da € 5,01 a € 10,00.**Type:** Red, Cesanese del Piglio DOCG.**Varietal:** Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.**Altitude:** 250 m above sea level.**Soil:** Pozzolanico.**Training system:** Spurred cordon.**Planting density:** 4,000 vines per ha.**Grape yield per hectare:** 70 q.**Alcohol %:** 13.5.**Vinification and tasting notes:**

Vinification in steel and concentrated red ruby colour. Densely fruity nose recalling, in rhythmic progression, morello, brambleberry, raspberry, cassis, and then musk rose and a note of eucalyptus. Perfectly coherent and hot taste; medium-structure and good extraction, with a pleasant note of pulpy fruit counterbalancing the alcoholic and hard components. Refined tannin and clear closure.

Bottles: 20,000.**Price range:** From € 5.01 to € 10.00.

COLLE SAPE

2010

**Tipologia:** Bianco, Lazio IGT.**Uvaggio:** Malvasia del Lazio 30%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 30%, Trebbiano Toscano 10%.**Altitudine (m):** 150 s.l.m.**Suolo:** Tufi terrosi con sabbia e limo.**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.**Densità degli impianti:** 3.800 ceppi per ha.**Resa per ettaro:** 70 q.**Gradazione alcolica svolta:** 13%.**Vinificazione e Note di degustazione:**

Pressatura soffice delle uve, breve criomacerazione sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C per dodici giorni e affinamento in acciaio per cinque mesi.

Giallo paglierino di buona intensità e naso invitante che evoca pesca, melone, ribes bianco e scorza di pompelmo attraversati da folate di fioriture primaverili. Ha gusto caldo, morbido e fresco, vivacizzato da una leggera vena acida e da gradevoli ritorni fruttati.

Molto bene per equilibrio e persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.**Fascia di prezzo:** Fino a € 5,00.**Type:** White, Lazio IGT.**Varietal:** Malvasia del Lazio 30%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 30%, Trebbiano Toscano 10%.**Altitude:** 150 m above sea level.**Soil:** Earthy tufts with sand and silt.**Training system:** Spurred cordon.**Planting density:** 3,800 vines per ha.**Grape yield per hectare:** 70 q.**Alcohol %:** 13.**Vinification and tasting notes:**

Soft pressing of the grapes, short cryomaceration on skins, controlled fermentation at 18°C for twelve days and maturing in steel for five months.

Straw-like yellow with a good intensity, tempting nose recalling peach, melon, white currant and grapefruit skin, crossed by gusts of spring flowers. Warm, soft and fresh taste, livened up by a delicate acid vein and pleasant fruity echoes.

Very good balance and persistence.

Bottles: 15,000.**Price range:** Up to € 5.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, Frusinate IGP.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 90%, Sauvignon Blanc 10%.

Altitudine (m): 200 s.l.m.

Suolo: Pozzolanico.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Perfettamente riuscite le prove di matrimonio tra la sposa, l'autoctona Passerina del Frusinate e il suo spasimante transalpino, il Sauvignon Blanc. Giallo paglierino luminoso e un naso esplosivo che libera intensi sentori di agrume, salvia, bosso, fiore di zagara, foglia di pomodoro e passiflora.

Al gusto si rivela di struttura, con la componente acidica e la freschezza in bella evidenza. Finale rinfrescante con ritorno di lime e pompelmo in retro-nasale.

Totale bottiglie prodotte: 12.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, Frusinate IGP.

Varietal: Passerina del Frusinate 90%, Sauvignon Blanc 10%.

Altitude: 200 m above sea level.

Soil: Pozzolanico.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Successful marriage rehearsal between the native Passerina del Frusinate and her transalpine lovesick, Sauvignon Blanc.

Bright straw-like yellow and an explosive nose releasing intense inklings of citrus fruit, sage, box, orange blossom, tomato leaf and passionflower. Well-structured, with acid component and freshness as protagonists. Refreshing finish with reminiscences of lime and grapefruit in the aftertaste.

Bottles: 12,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Gocce di Dario Ferri
Via Croce Branca, 4
03039 - Sora (FR)
ITALY

Fax +39 0776. 831564
Mob. +39 333. 1518098

www.dfgocce.it
darioferri@hotmail.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Francia.

MAIN EXPORT MARKETS
France.

Dario Ferri è un artigiano e un sognatore. Dal 2007 conduce la sua piccola azienda, la DF Gocce, con grande professionalità e passione, tenendosi costantemente lontano dalle facili scorciatoie e dal compromesso. I punti più qualificanti: le lavorazioni rigorosamente artigianali, il packaging curato e, soprattutto, le politiche di approvvigionamento aziendale mai dettate dalla logica del prezzo, ma dalla costante ricerca della qualità assoluta.

Tutte le materie prime utilizzate sono infatti derivanti da coltivazioni biologiche certificate (la vaniglia Bourbon del Madagascar, la cannella di Ceylon, gli agrumi siciliani, lo zucchero di canna e persino l'alcool, di grano biologico). Questo perché Dario è realmente convinto che l'ambiente debba essere rispettato e che un mondo migliore sia ancora possibile.

Dario Ferri is an artisan and a dreamer. Since 2007 he has been guiding his small company, DF Gocce, with great professionalism and passion, always keeping away from easy short-cuts and compromises. His most peculiar traits: rigorously artisanal processing, careful packaging and, above all, the factor determining the company's supply policies: not the logic of prices, but the constant search for absolute quality.

In fact all exploited raw materials come from certified organic cultivations (Bourbon vanilla from Madagascar, cinnamon from Ceylon, Sicilian citrus, brown sugar and even alcohol from organic grane). Because Dario is utterly convinced that the environment should be respected and that a better world is still possible.

GOCCIAMARA

Tipologia: Amaro.

Ingredienti: Alcool puro di grano biologico, erbe, radici, bacche e spezie varie, aromi naturali, zucchero di canna, caramello naturale, acqua.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

I quattro anni impiegati da Dario per immaginare e realizzare questo amaro sono più che comprensibili. Gocciamara è un piccolo capolavoro di complessità e armonia gusto-olfattiva. Infusioni separate, dosaggi al milligrammo, rispetto dei tempi e, quindi, un ensemble di profumi generosi e seducenti che spaziano dalle erbe alle spezie, dal floreale al mentolato, dai cenni agrumati della scorza d'arancia ai refoli lignei della genziana.

Il tutto è giocato, con calibrata precisione, sull'equilibrio di insieme.

E la bocca non è da meno: si ripropongono nitidamente tutti gli elementi che - attraverso un gioco di echi e riverberi - accompagnano il gusto verso un finale sorprendentemente pulito e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Amaro.

Ingredients: Organic grain pure alcohol, herbs, roots, berries and various spices, natural aromas, brown sugar, natural caramel, water.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

It is easy to understand why it took Dario four years to design and create this amaro.

Gocciamara is a small masterpiece of complexity and balance between taste and bouquet.

Separate infusions, dosage to the milligram, respect for the right timing and, as a consequence, a mixture of generous and intriguing perfumes ranging from herbs to spices, from floral to mentholated, from citrus touches of orange rind to woody gusts of gentian.

All aimed at maintaining, with calibrate precision, the overall balance.

Taste is as good as the bouquet, since it is clearly marked by all the elements accompanying the taste all the way to an amazingly clean and persistent finish, passing through a series of echoes and reverberations.

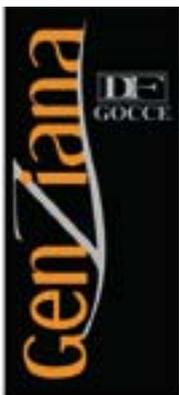
Bottles: 2,500.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



GENZIANA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di frumento, radice di genziana, vino bianco, zucchero, caramello naturale, acqua, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Genziana degna di un antico monaco erborista. Olfatto intenso e prorompente che si apre su erbe, corteccia, legna e boschi montani. Gusto ricco, pieno, potente con la nota amarognola ben presente ma sapientemente tenuta sotto controllo. Lunghissima e corroborante persistenza a favorire le digestioni difficili.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, gentian roots, white wine, sugar, natural caramel, water, natural aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

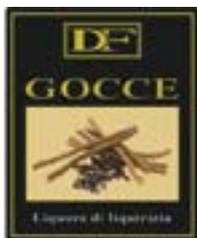
Gentian worthy of an ancient herborist monk. Intense and uncontainable bouquet opening with herbs, bark, wood and mountain woods. Rich, full, strong taste with a bitterish note, which is well perceivable, but ably controlled. Very long and corroborating persistence which can facilitate poor digestion.

Bottles: 2,500.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

LIQUORE DI LIQUIRIZIA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, zucchero di canna, radici e pani di liquirizia pura 100%, acqua, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Note di degustazione:

Naso allegramente inebriato dai nitidi profumi di liquirizia pura. Gusto denso, vellutato, armonico e giocato con sapienza sul contrasto tra le sensazioni dolci e quelle amare della glicirrhizina. La bocca, sapida, pulita e appagata, invita subito a un nuovo assaggio.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, brown sugar, roots and loaf of 100%-pure liquorice, water, natural aromas.

Alcohol %: 21.

Tasting notes:

Nose lively imbued with clean and tidy aromas of pure liquorice. Dense, velvety balanced taste, skilfully centred on the contrast between sweet and bitter sensations given by glycyrrhizin. Its savoury, clean and gratifying taste, is conducive to another immediate tasting.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

LIQUORE ARANCIA E CANNELLA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, bucce di arance biologiche di Sicilia, cannella di Ceylon, acqua, zucchero di canna, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Note di degustazione:

Sensazioni olfattive fresche, fragranti e ammiccanti quelle che derivano dall'intreccio aromatico tra arancia e cannella.

Il frutto ritorna integro al centro del palato per poi scivolare via, alla deglutizione, tondo, pastoso e ben sorretto dall'alcool.

Coda che allunga su ricordi di spezie fitte di e scorzette di arancia caramellata.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, rind of organic orange from Sicily, Ceylon cinnamon, water, brown sugar, natural aromas.

Alcohol %: 21.

Tasting notes:

Fresh, fragrant and alluring olfactory sensations deriving from the aromatic interlacement of orange and cinnamon.

The fruity note comes back unaltered, round, mellow and sustained by alcohol, at the centre of the palate to then fade away after swallowing. Finish lingering on reminiscences of thick spices and small candied oranges.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

LIQUORE DI CAFFÈ



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, caffè arabica e robusta, acqua, zucchero di canna, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 26%.

Note di degustazione:

Ottenuto da una miscela delle più pregiate specie di arabica e robusta, questo liquore inebria per i riconoscimenti olfattivi di torrefazione. Al palato si fa apprezzare per la morbidezza, l'intensa aromaticità, l'appagante pienezza, il giusto calore e tutta l'energia di un caffè espresso.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, coffee (arabica and robust blend), water, brown sugar, natural aromas.

Alcohol %: 26.

Tasting notes:

Obtained by the most precious arabica and robust blends, this liqueur fills with joy thanks to its inklings of roasting.

Pleasant to the palate for its softness, intense aromaticity, gratifying fullness, right warmth and the energy of an espresso.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

NOCINO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, mali di noce, zucchero di canna, miele millefiori, vino rosso Cesanese del Piglio, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

I mali di noce - raccolti, secondo tradizione, la notte di San Giovanni - vengono selezionati, messi in infusione in alcool di grano e lasciati riposare per più di quaranta giorni. L'infuso invecchiato viene trasformato in liquore con l'aggiunta di vino Cesanese del Piglio, zucchero di canna e miele millefiori. Ne deriva una originale reinterpretazione di questo antico liquore della tradizione italiana. Naso complesso con intrecci di mallo di noce, frutta rossa e miele. Sapore deciso, dolce, armonico, moderatamente denso e giustamente tannico; lungo finale.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, walnut husks, brown sugar, millefiori honey, red wine Cesanese del Piglio, natural aromas.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

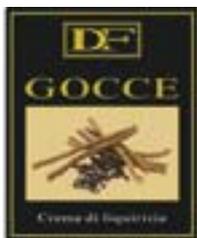
The walnut husks - collected during the night of San Giovanni (St. John), as imposed by traditions - are selected and left to infuse in grain alcohol. They are then left to stand for forty hours. Afterwards, the aged infusion is transformed into liqueur by addition of Cesanese del Piglio, brown sugar and millefiori honey. This results in an original reinterpretation of this ancient liqueur of the Italian tradition. Complex nose with interlacements of walnut husk, red fruit and honey. Strong, sweet, balanced taste, with moderate density and right tannic component; long finish.

Bottles: 1,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

CREMA DI LIQUIRIZIA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, latte intero, zucchero di canna, radici e pani di liquirizia pura 100%, acqua, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 17%.

Note di degustazione:

Olfatto che si apre alla liquirizia, alla caramella mou e a una delicata nota di vaniglia Bourbon. In bocca spicca l'evidente cremosità del latte ben sostenuta dalla componente alcolica. Il sorso è piacevolmente denso, quasi viscoso, ma pulito, morbido, lungo e carico di ritorni aromatici.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, whole milk, brown sugar, roots and loaf of 100%-pure liquorice, water, natural aromas.

Alcohol %: 17.

Tasting notes:

Nose starting with liquorice, toffee and a delicate note of Bourbon vanilla.

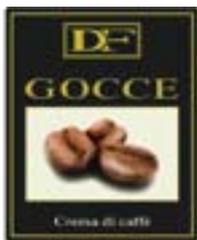
The creamy component of milk stands out in the mouth, well sustained by the alcoholic component. Pleasantly dense, almost viscous consistence, but also clean, soft drink, lingering and rich in aromatic echoes.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

CREMA DI CAFFÈ



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, latte intero, caffè arabica e robusta, zucchero di canna, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 17%.

Note di degustazione:

Bel colore nocciola per questo liquore cremoso al caffè, quasi masticabile, morbido, equilibrato, di moderata gradazione alcolica e perfetta corrispondenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, whole milk, coffee (arabica and robust blend), brown sugar, natural aromas.

Alcohol %: 17.

Tasting notes:

A nice hazelnut tone for this creamy coffee-flavoured liqueur which is almost chewable, soft and balanced.

Moderate alcoholic component.

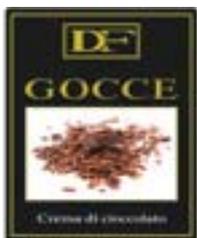
Taste and smell perfectly corresponding.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

CREMA DI CIOCCOLATO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano, latte intero, cioccolato fondente 63%, cacao, zucchero di canna, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 17%.

Note di degustazione:

Impianto olfattivo che cattura per la lineare progressione: apertura dolce-amara sul cioccolato fondente, evoluzione verso il cacao e, a seguire, sensazioni di latte e di vaniglia. Bella morbidezza, accattivante dolcezza e pulita chiusura.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Grain alcohol, whole milk, dark chocolate 63%, cocoa, brown sugar, natural aromas.

Alcohol %: 17.

Tasting notes:

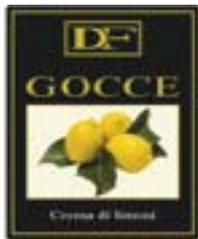
Olfactory structure striking for its linear progression: bitter-sweet opening with dark chocolate notes, evolution towards cocoa and then sensations of milk and vanilla. Good softness, winning sweetness and clean finish.

Bottles: 1,500.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

CREMA DI LIMONI



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool di grano biologico, latte intero, bucce di limoni biologici, zucchero aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 17%.

Note di degustazione:

Rivisitazione cremosa del liquore di limoni. Solo bucce di limoni biologici per un prodotto dal bouquet aromatico intenso e persistente e una bocca franca, morbida, delicata ma, al tempo stesso, vivace.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Organic grain alcohol, whole milk, organic lemon rinds, sugar natural aromas.

Alcohol %: 17.

Tasting notes:

Creamy version of the above-mentioned lemon liqueur. Just organic lemon rinds for a product offering an intense and persistent aromatic bouquet and a frank, soft and delicate but at the same time lively taste.

Bottles: 2,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

Azienda Agricola Alberto Giacobbe

Contrada San Giovenale

03018 - Paliano (FR)

ITALY

Tel. +39 0775. 579198

Fax +39 1782755618

Mob. +39 329. 8738052 - 338. 9555516

www.vinigiacobbe.it

info@vinigiacobbe.it

È una bella storia di famiglia quella dei Giacobbe. Nel 1939 nonno Leopoldo compra un piccolo appezzamento di terreno in cima al colle San Giovenale, a Paliano, e inizia a coltivare la vite; poi è la volta di papà Alino a proseguire l'opera acquistando altri terreni e dedicandosi anima e corpo all'agricoltura; dal 2008 è il giovane Alberto Giacobbe - fresco di laurea in economia e management con una tesi sull'internazionalizzazione delle imprese vinicole - a dirigere l'azienda mettendo a frutto l'esperienza maturata dalla sua famiglia e aggiungendo ad essa entusiasmo e competenza. Una superficie complessiva di circa quindici ettari (di cui nove vitati) ubicati nei comuni di Paliano, Piglio e Olevano Romano, idee molto chiare e vini meritevoli di attenzione.

The Giacobbe family's history is an interesting one. In 1939 the grandfather Leopoldo buys a small land parcel on the top of the hill San Giovenale, in Paliano, and starts growing vines; then it is dad Alino's turn. He carries on the project by buying new lands and dedicating himself totally to agriculture; since 2008 the company has been led by a young Alberto Giacobbe - soon after having just obtained his diploma in economics and management with a thesis on the internationalization of wine-producing companies. Alberto Giacobbe runs the company fulfilling the experience gained by his family and adding to it his own enthusiasm and expertise. A total surface of approximately fifteen hectares (of which nine cultivated with vines) located in the municipalities of Paliano, Piglio and Olevano Romano. Very clear goals and all-worthy wines.



GIACOBBE 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argille bianche.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique per otto mesi e colore rosso rubino brillante e compatto. Naso davvero interessante che si concede generosamente con quella sua bella frutta a bacca scura, tutta succo e polpa, intorno alla quale si levano sensazioni di viola mammola e pepe rosa e poi toni più cupi di humus, sottobosco, tabacco da pipa.

Al gusto, caldo, morbido e di corpo, sciorina briosa freschezza, tannino di trama fitta e ottima rispondenza gusto-olfattiva.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: White clays.

Training system: Bilateral Guyot.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing in barrique for eight months.

Bright and compact red ruby. Really interesting nose, generously offering nice dark fruits, all juicy and pulpy, accompanied by sensations of sweet violet and pink pepper and then by the dark tones of humus, undergrowth and pipe tobacco.

Hot, soft and full-bodied taste pouring out a lively freshness, thick tannins and an excellent taste-smell correspondence.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

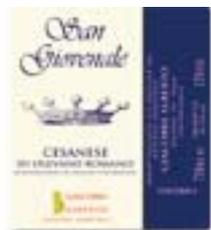
JUVENALIS 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 400 s.l.m.
Suolo: Argille bianche e rosse.
Sistema di allevamento: Cordone speronato alto.
Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 85 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Vinificazione in acciaio e calice di colore giallo paglierino limpido e luminoso. Delicate le sensazioni aromatiche di pesca e mela Golden che si fondono armonicamente con i puntuali riconoscimenti floreali, erbacei e minerali. All'assaggio evidenzia pienezza, calore, morbidezza, una buona struttura e una significativa lunghezza che chiude con il ricordo di un piacevole timbro sapido e citrino.
Totale bottiglie prodotte: 5.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 400 m above sea level.
Soil: White and red clays.
Training system: High spurred cordon.
Planting density: 3,500 vines per ha.
Grape yield per hectare: 85 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 Vinification in steel. Limpid and bright straw-like yellow. Delicate aromatic sensations of peach and apple Golden blending with harmony with precise touches of flowers, herbs and minerals. Taste underlining this product's full body, warmth, softness, good structure and significant persistence, with a pleasant, savoury and citron-like tone.
Bottles: 5,000.
Price range: Up to € 5.00.

SAN GIOVENALE 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.
Uvaggio: Cesanese Comune 100%.
Altitudine (m): 400 s.l.m.
Suolo: Argille rosse.
Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 85 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Non conoscono legno le uve di Cesanese Comune vinificate in purezza e da cui si ottiene questo vino dal calice rubino di buona estrazione. Naso che sprigiona aromi di confettura di mora, mirtillo e lampone, fragranze floreali e un alito quasi balsamico. In bocca evidenzia una fresca gioventù, un tannino di buon dosaggio e la giusta morbidezza glicerica. Finale sulla scia fruttata.
Totale bottiglie prodotte: 4.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese di Olevano Romano DOC.
Varietal: Cesanese Comune 100%.
Altitude: 400 m above sea level.
Soil: Red clays.
Training system: Bilateral Guyot.
Planting density: 4,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 85 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 No passage in wood for the pure vinification of Cesanese Comune grapes of this wine. Ruby goblet with good extraction. Aromas of blackberry, blueberry and raspberry marmalade are released to the nose, together with floral fragrances and an almost balsamic breeze. Fresh youth, good dosage of tannins and right glyceric softness.
Fruity traces in the finish.
Bottles: 4,000.
Price range: Up to € 5.00.



PONTE SOR PAOLO 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato alto.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Gradazione alcolica svolta: 11,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Tutta giocata sulla semplicità e la piacevolezza di beva questa Passerina del Frusinate vinificata in acciaio. Abito paglierino di buona intensità e un registro olfattivo sobrio e capace di regalare un bel frutto a polpa bianca, integro e vivace, profumi di piccoli fiori campestri e toni vegetali di erba tagliata. All'assaggio offre una schietta sapidità e una dignitosa spalla acida che donano equilibrio alla struttura e rendono il vino più che godibile.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Red clays.

Training system: High spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 110 q.

Alcohol %: 11.5.

Vinification and tasting notes:

Passerina del Frusinate all centred on simplicity and pleasant drinkability.

Vinification in steel. Straw-like colour of good intensity, sober bouquet capable of recalling untouched and lively white-fleshed fruit, as well as flavours of small field flowers and vegetal tones of mowed grass.

Frank and respectable acid component giving balance to the structure and making the wine very easy to drink.

Bottles: 4,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

La Fenice srl
Via Colle Cottorino, 175
03100 - Frosinone
ITALY

Mob. +39 329. 8133991 - 328. 1640497

www.lafenicesapori.com
marcomessia@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada, Germania.

MAIN EXPORT MARKETS

Canada, Germany.

C'è amore, vero, intenso, puro, a legare indissolubilmente i giovani Marco Messia e Carla Napoletano e a far sì che i due possano completarsi l'un l'altra. C'è amore nella loro giovanissima azienda, La Fenice, nata a Frosinone nel settembre 2010, con un oggetto sociale tutto basato sull'approccio culturale, la riscoperta dei sapori del passato, la ricerca della tradizione autentica, il piacere del bere con gusto e la capacità di giocare, sdrammatizzare, emozionarsi. E c'è amore nel loro prodotto, la Rattafia, figlia delicata e armonica di materie prime di qualità e lavorazioni rigorosamente artigianali. E tutto questo si sente.

A real, intense and pure love creates an indissoluble bond between young Marco Messia and Carla Napoletano and makes them complete each other. And there is also love in their very young company, which is to say La Fenice, born in September 2010, whose mission was based on a cultural approach, the rediscovery of ancient recipes and the research of authentic traditions, the pleasure of drinking with relish and the ability to play and make things less dramatic, and to get moved. And there is love in their Rattafia, delicate and harmonic fruit of quality raw materials and strictly traditional processing. And all this can be felt.

RATTAFIA LA FENICE



Tipologia: Vino liquoroso dolce aromatizzato alle amarene.

Ingredienti: Infuso di vino Cesanese del Piglio e amarene, zucchero, alcool, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 17,20%.

Note di degustazione:

Dalla macerazione di amarene nel vino per circa quaranta giorni e dal successivo condimento con alcool, zucchero ed essenze naturali nasce un prodotto di colore rubino concentrato. La bassa gradazione alcolica consente di apprezzare pienamente la preziosa componente aromatica tutta giocata su un frutto quasi croccante. La bocca è pulita, equilibrata, delicatamente carezzevole e appagata da una sensazione tattile setosa.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Sweet liqueur wine with black cherries aroma.

Ingredients: Infusion of Cesanese del Piglio wine and black cherries, sugar, alcohol, natural aromas.

Alcohol %: 17.20.

Vinification and tasting notes:

A forty-days-long maceration of black cherries in wine and the subsequent addition of alcohol, sugar and natural essences give birth to a ruby red product with a concentrated colour. Thanks to its low alcoholic content, the precious aromatic component of almost crisp fruit can be fully appreciated.

Taste: clean, balanced, gently caressing and gratifying, thanks to a silky tactile sensation.

Bottles: 8,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: Over € 15.00.

Contacts:

Società Agricola La Ferriera srl

Via Ferriera, 743

03042 - Atina (FR)

ITALY

Tel. +39 0776. 691226

Fax +39 0776. 610972

www.laferriera.it

Lucio.mancini@laferriera.it

vendite@laferriera.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Germania, Irlanda, Stati Uniti, Svizzera.

MAIN EXPORT MARKETS

Germany, Ireland, U.S.A., Switzerland.

Un magnifico stemma borbonico scolpito in pietra introduce idealmente nella sede dell'azienda agricola La Ferriera, un tempo real stabilimento per la fusione del ferro. L'imponente struttura, di enorme pregio storico-architettonico, grazie a un intelligente restauro conservativo, è rimasta inalterata, ma sono mutate le sue funzioni. Niente più altoforni e colate di metallo fuso, ma tini in acciaio e barrique di rovere delle foreste del Never per trasformare, sotto la guida enologica di Riccardo Cotarella, le uve aziendali in vini dalla spiccata personalità. Le attenzioni dell'ingegner Lucio Mancini, titolare dell'azienda, si suddividono equamente tra i vigneti - una decina di ettari in località Colle Alto, ad Atina -, la moderna cantina, la promozione e la commercializzazione dei vini.

A magnificent Bourbon coat of arms sculpted in the stone ideally introduces to the premises of the farm La Ferriera, once royal plant for iron fusion. The impressive structure, of high historical and architectural value, has been kept unaltered, thanks to an intelligent conservative restoration work. What has changed is its function. No more blast furnaces or iron casts, but steel vats and barriques made in oak coming from Never woods. This helps transforming the company's grapes into wine with distinct characters, under Riccardo Cotarella's oenological guidance. The attention of Engineer Lucio Mancini, company owner, is equally given to all of his vineyards (approximately ten hectares in Colle Alto and Atina), the modern winery and wine promotion and marketing activities.



REALMAGONA RISERVA 2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC Riserva.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso limoso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, maturazione in barrique Never per 12-14 mesi e ulteriore affinamento di dodici mesi in bottiglia per questa pregevole Riserva che trae il nome dall'antica fonderia di ferro. Veste rubino porpora, carattere, complessità e grande ricchezza polifenolica. Impianto olfattivo aristocratico che si sviluppa intorno a una ghirlanda di rose e violette intervallate da tabacco, vaniglia e spezie finissime; al centro il ribes nero e il mirtillo. Al palato rivela solidità strutturale, pienezza, una nota alcolica evidente ma per nulla ingombrante, un tannino serico e un finale lungo e coerente con ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 1.850.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC Riserva.

Varietal: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, silty.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Malo-lactic fermentation entirely in steel. Maturing in barrique made in Nevers oak for 12-14 months and further refining of twelve months in bottle, for this valuable Riserva taking its name from the ancient iron foundry. Purple ruby colour; character, complexity and great polyphenolic richness. Aristocratic olfactory structure centred on a garland of roses and violets accompanied by tobacco, vanilla and fine spices; black currant and blueberry as protagonists. Solid structure of the taste, fullness, an evident but absolutely non-intrusive alcoholic note, silky tannin and long, coherent finish with fruity reminiscences.

Bottles: 1,850.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

REALMAGONA 2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso limoso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Con il suo abito rubino concentrato, il Realmagona si differenzia dal fratello maggiore (Riserva) soltanto per il mancato affinamento in bottiglia per dodici mesi. Tale circostanza non pregiudica comunque il registro olfattivo che si rivela elegante e sontuosamente complesso. Il naso affascina per la gamma di riconoscimenti offerti che, in apertura, spaziano dalla torrefazione al macis, dal pepe alla viola, dal tabacco scuro ai ricordi vegetali; poi il frutto, vivo e integro. Al palato è caldo, pacato, equilibrato e con una morbidezza ben integrata nella fitta intelaiatura tannica.

Totale bottiglie prodotte: 13.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, silty.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

With its concentrated ruby colour, Realmagona only differentiates from its elder brother (Riserva) for a lack of refining in bottle for twelve months.

This does not jeopardize however, the olfactory structure of this wine, which is elegant and luxuriously complex. Fascinating wide variety of aromas, opening with notes ranging from roasting to mace, from pepper to violet, from dark tobacco to vegetal reminiscences; Then comes a full, lively fruit. Hot, quiet and balanced to the palate, with well-integrated softness and thick tannic texture.

Bottles: 13,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

FERRATO 2009



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 40%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso limoso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e un rapido passaggio in barrique (due mesi) per questo vino dal rosso rubino concentrato.

All'olfatto offre complessi riconoscimenti varietali di ciliegia matura, peonia, viola, vetiver e altri cenni erbacei su un fondo di cacao e torrefazione. Bocca fedele al naso, concentrata, morbida, avvolgente, con tannino ben delineato e lungo finale.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 40%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, silty.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

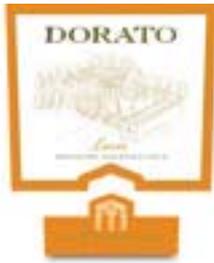
Vinification in steel and a rapid passage in barrique (two months) for this concentrated red ruby wine. It offers complex varietal notes of ripe cherry, peony, violet, vetiver and other herbal inklings, against a background of cocoa and roasting. Taste loyal to the nose, concentrated, soft, surrounding, with well-defined tannins and log finish.

Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



DORATO 2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Pinot Bianco 70%, Malvasia del Lazio 30%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso limoso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in acciaio e colore paglierino chiaro e luminoso. All'olfatto il Dorato si dispone su sensazioni fruttate fresche e fragranti (pesca, melone, nespola e uva spina) accompagnate dai profumi di piccoli fiori bianchi ancora in bocciolo.

La bocca è agile ed equilibrata: calore e morbidezza sono bilanciati dalla freschezza e un accenno di sapidità. Lunga e fruttata la corrispondenza gustativa.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Pinot bianco 70%, Malvasia del Lazio 30%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, silty.

Training system: Guyot.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Refining in steel and light, bright straw-like colour. Dorato recalls fresh and fragrant fruit sensations (peach, melon, medlar and gooseberry), accompanied by the scents of buds of small white flowers. Lively and balanced taste: warmth and softness are counterbalanced by freshness and a slight savouriness. Long and fruity taste correspondence.

Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



ROSATO DELLA FERRIERA 2010



Tipologia: Rosato, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine (m): 300 s.l.m.

Suolo: Marnoso limoso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Bello è il calice di colore rosa carico con riflessi corallo e altrettanto pregevole è il quadro olfattivo con i suoi freschi riconoscimenti di lampone, pesca e albicocca, a cui si accompagnano - su un fondo erbaceo - accenti alla rosa selvatica, al fiore di zagara e alla scorza d'agrume. Decisa freschezza, buona acidità (figlia di un attento diradamento) e finale pulito ed equilibrato.

Totale bottiglie prodotte: 1.300.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Rosé, IGT Lazio.

Varietal: Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil: Marly, silty.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Nice deep pink colour with coral reflections. Equally nice olfactory features, with fresh inklings of raspberry, peach and apricot, accompanied - on a herbal background - by hints to wild rose, orange blossom and citrus rind. Firm freshness, good acidity (fruit of an attentive thinning) and clean and balanced finish.

Bottles: 1,300.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

**Azienda Agricola La Visciola
di Rosa Alessandri**

Via Carcassano, snc
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 501950

Fax +39 0775. 501950

Mob. +39 333. 5854092

macciocca.piero@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Giappone.

MAIN EXPORT MARKETS
Japan.

Un approccio serio all'argomento "agricoltura biodinamica" impone un vero e proprio slalom per evitare disinformazione, fanatismo, moda, personalizzazioni ed eccessi. Nel caso dell'azienda agricola La Visciola (unica azienda biodinamica del territorio), questi rischi non si corrono. Piero Macciocca e sua moglie Rosa Alessandri dal 2005 interpretano correttamente i principi postulati da Rudolf Steiner. Nei loro vigneti sono messi al bando trattori e mezzi meccanici per rispetto del terreno; l'utilizzo del rame è minimo e sempre al di sotto dei 3 kg per ettaro; le viti vengono pulite a mano e spazzolate col crine, dall'innesto alla gemma; la terra viene vivificata con sovesci polifiti e rinvigorita col corno letame e la silice; il composto a base di argilla, letame, sabbia e fondo dell'olio di oliva non è un disinfettante, ma un nutrimento che i tronchi e, quindi, le uve e i vini dimostrano di apprezzare. Provare per credere.

A serious approach to "biodynamic agriculture" imposes a real slalom to avoid lack of information, fanaticism, fashion, personalisations and excesses. However, when it comes to La Visciola (the sole biodynamic company of the province), there is no need to that, as Piero Macciocca and his wife Rosa Alessandri correctly apply the principles postulated by Rudolf Steiner since 2005. Farm tractors and other mechanical means are banished from their vineyards in order to respect the soil; the use of copper is minimal and always under the ceiling of 3 kg per hectare; vines are cleaned manually and brushed with horsehair, from grafting to gemmation; the soil undergoes poly-phytic green manures and other treatment based on manure and silica; the mixture of clay, manure, sand and olive oil dregs is not a disinfectant, but a nourishment that trunks, hence grapes, seem to appreciate. Try and see.



PRIORE MOZZATTA 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Calcareo, argilloso.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il cru Mozzatta (dal vigneto giunto al sesto anno di gestione biodinamica) si presenta rubino scarico ma - sebbene il vino non sia filtrato - perfettamente limpido. 15-18 giorni in vetro-cemento e successivo affinamento in tonneau di rovere da 500 litri di quarto e quinto passaggio. Piccoli frutti a bacca rossa e a bacca nera si rincorrono intrecciandosi, con chirurgica precisione, su un complesso sottofondo di fiori macerati, spezie dolci, minerale ferroso, humus, terra e fungo per tornare ancor più vigorosi e ben amalgamati al palato. Etereo, elegante, profondo, coinvolgente, dal tannino morbido e la lunga e stimolante persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Calcareous (silty) clayey.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Cru Mozzatta (from a vineyard which has been trained bio-dynamically for the sixth year now) has a faded ruby colour, but perfectly limpid - although the wine is not filtered. 15-18 days in reinforced concrete and glass tiles and subsequent maturing in 500-litre oak barrels of fourth and fifth passage. Small red fruits and black fruits run after each other and intertwine with surgical precision; complex background of macerated flowers, sweet spices, ferrous mineral, humus, earth and mushroom which come back to the palate even more amalgamated. Ethereal, elegant, deep, involving wine, with a soft tannin and a long, stimulating persistence.

Bottles: 1,500.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

PRIORE VIGNALI 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Calcareo, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vino delle apparenze il cru proveniente dai Vignali. Non ingannino la sua illusoria semplicità e quella suadente femminilità di facciata. Dietro i petali di rosa, la violetta e i frutti rossi croccanti sussurrati con dolcezza, si cela infatti un vigore assai maschio. In bocca è voluminoso, opulento, caldo ma, al tempo stesso, assai agile. Una spalla acida efficace bilancia ottimamente la massa e una chiusura importante si srotola su un tappeto piacevolmente minerale.

Totale bottiglie prodotte: 800.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Calcareous, medium-textured.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 45 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

This cru from Vignali is the cru of false appearances. Do not trust its deceptive simplicity and the apparent winning femininity.

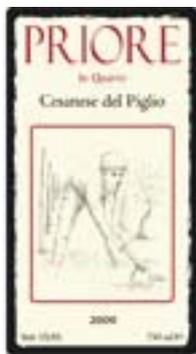
Behind the petals of rose, violet and sweetly whispered crisp red fruit, there is a very masculine power. Voluminous, opulent and hot, but at the same time very lively taste.

An efficient acid component counterbalances the body. Important finish on a pleasantly mineral background.

Bottles: 800.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

PRIORE JU QUARTO 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 320 s.l.m.

Suolo: Sciolto con qualche detrito calcareo.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino luminoso, leggermente scarico sull'unghia. All'inizio Ju Quarto sembra volersi nascondere, affacciarsi in maniera timida e misurata con quel suo frutto rosso appena sussurrato e celato da una venatura di alcool. Poi, roteando il calice, ecco venir fuori un terzetto floreale (viola, rosa e peonia), una suggestione di erba officinale, una spezia dolce, una lieve nota di china, un'essenza boschiva e, finalmente, di nuovo il frutto, bello, pieno, integro. Il gusto è piacevolmente profondo, intenso, solido. Il tannino è allegro, vispo e lievemente spigoloso, ma rientra in un equilibrio d'insieme e concorre positivamente a definire il grande temperamento di questo cru.

Totale bottiglie prodotte: 800.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 320 m above sea level.

Soil: Loose with some calcareous debris.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Bright ruby red, slightly faded on the rim. At the beginning, Ju Quarto seems to be hiding, as it shows itself in a shy and cautious way through a whispered fruit, hidden by an alcoholic vein. After whirling the goblet, however, a floral triplet comes out (violet, rose and peony), with a suggestion of officinal herbs, sweet spices, a light note of ink, wood essence and, eventually, the fruit again. A whole, nice and full fruity note. Taste is pleasantly deep, intense and solid, while tannins are lively, sprightly and gently sharp-cornered. Anyway, the general balance of the wine is never altered. On the contrary, it helps defining the great character of this cru.

Bottles: 800.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



DONNA ROSA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Calcareo, di medio impasto.
Sistema di allevamento: Doppio Guyot.
Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 55 q.
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Vinificazione in cemento vetrificato, macerazione brevissima e lieviti autoctoni per questa Passerina del Frusinate dal grazioso abito paglierino ambrato e il naso sinestesicamente giocato tra il bianco (fioreale), il giallo (della mela e del miele) e il verde quasi turgido della foglia. Assai più fresco rispetto alle precedenti vendemmie, il Donna Rosa 2010 è un vino assolutamente verticale. Grande profondità, affascinante pienezza, una bella tensione e una vibrante acidità ad animarlo e a spalancare ottime prospettive evolutive.
Totale bottiglie prodotte: 2.000.
Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Calcareous, medium texture.
Training system: Double Guyot.
Planting density: 3,500 vines per ha.
Grape yield per hectare: 55 q.
Alcohol %: 12.5.
Vinification and tasting notes:
 Vinification in glass lined vessels very short maceration and autochthonous yeasts for this straw-like and amber Passerina del Frusinate. Nose corresponding to a synaesthesia of white (floral), yellow (apple and honey) and an almost turgid leaf-green.
 Much fresher than previous vintages, Donna Rosa 2010 is an absolutely vertical wine. Great depth, fascinating fullness, nice tension and a vibrant acidity which enlivens it and allows to see excellent evolution perspectives.
Bottles: 2,000.
Price range: From € 10.01 to € 15.00.



CUPELLA ROSSO 2009



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 320-350 s.l.m.
Suolo: Calcareo, argilloso, di medio impasto.
Sistema di allevamento: Doppio Guyot.
Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Gradazione alcolica svolta: 11,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Schietto, originale, e dissacrante il Cupella Rosso: bottiglione da un litro, tappo a vite, appena 11,5% di volume alcolico (che in un Cesanese è quasi un'eresia) per questo vino sui generis, figlio del diradamento e delle vigne giovani dei tre cru aziendali. Rubino non troppo carico, frutto nero integro, sapidità, acidità sferzante, pietra focaia e altre piacevoli sensazioni borgogneggianti. Il tutto in assoluta leggerezza.
 Una di quelle bottiglie da stappare, pardon, svitare, versare e finire.
Totale bottiglie prodotte: 500.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, table wine.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 320-350 m above sea level.
Soil: Calcareous, clayey, medium texture.
Training system: Double Guyot.
Planting density: 3,500 vines per ha.
Grape yield per hectare: 60 q.
Alcohol %: 11.5.
Vinification and tasting notes:
 Frank, original and desecrating sui generis wine, this Cupella rosso: bottle of one litre, screw cap, just 11,5% Vol. (almost an heresy for a Cesanese).
 It is the fruit of thinning and of the use of young vines of the three company's estates. Not too dark ruby, entire black fruit, savouriness, lashing acidity, flint notes and other sensations typical of a Bourgogne. Omnipresent lightness.
 This is one of those bottles to uncork, I am sorry, unscrew, serve and finish.
Bottles: 500.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.



CUPELLA BIANCO 2009



Tipologia: Bianco, Vino da Tavola.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Calcareo, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 11%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Stessa origine del Cupella Rosso (diradamento e vigne più giovani) e stessa bottiglia (da un litro, col tappo a vite) per questa Passerina, di color oro antico, gagliarda all'olfatto e al gusto.

Il naso propone note floreali di ginestra e biancospino, poi si dispone sulla frutta gialla e polposa (mela matura, pesca e nespola) ben amalgamata a sferzate erbacee. Bocca fresca, leggera, scandita da un bel minerale. Finale armonico e beva assai piacevole.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, table wine.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Calcareous, medium texture.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 11.

Vinification and tasting notes:

Same origin of the Cupella Rosso (thinning and younger vines) and same bottle (one-litre bottle, screw cap) for this Passerina, with an antique-gold-like colour and strong smell and taste. Floral notes of broom and hawthorn, slowly changing into yellow pulpy fruits (ripe apple, peach and medlar), well amalgamated with herbal lashes. Fresh and light taste, scanned by a good mineral. Harmonic finish. It is veary easy to drink.

Bottles: 500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Madrea srl

Viale America Latina, 343/A
03100 - Frosinone
ITALY

Tel. +39 0775.294016

Fax +39 0775.294016

www.terramadrea.it
andro79@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Inghilterra.

MAIN EXPORT MARKETS
England.

Il giovane Andrea Petriglia ha lo sguardo vispo, diretto e illuminato, di chi sa il fatto suo. La sua creatura, Madrea, nata nella città di Frosinone nel 2005, è ormai diventata un'azienda solida e affermata. Merito della sua capacità imprenditoriale, ma merito soprattutto della bontà della sua rattafia, il caratteristico liquore a base di visciole realizzato secondo la ricetta delle nonne. La materia prima di grandissima qualità e un'attenta produzione artigianale fanno il resto. Dal 2009 al laboratorio si è affiancato un punto vendita, TerraMadrea, dove è possibile acquistare direttamente, oltre alla rattafia, vini, prodotti gourmet e dolci, tra cui panettoni e amaretti a base di rattafia (riusciti esperimenti del felice connubio con un abile pasticcere locale).

Young Andrea Petriglia has the lively, direct and bright glance of those who know their job. His creature, Madrea, born in Frosinone in 2005, is now a solid and established company. That is due to his entrepreneurial skills, but above all to the good taste of "rattafia", the typical sour-black-cherry-based liqueur produced following the grandmothers' recipes. The high quality of raw materials and an attentive craftsmanlike production do the rest. In 2009 a shop, Terra Madrea, came alongside the laboratory. In the shop, one can buy not only rattafia, but also wines, gourmet products and sweets such as "panettone" and "amaretti" (macaroons) with rattafia among the ingredients (successful experiments made in collaboration with a local confectioner).

RATTAFIA



Tipologia: Vino liquoroso.

Ingredienti: Vino Cesanese del Piglio, visciole, zucchero, alcool, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 22,5%.

Note di degustazione:

Rosso rubino intenso dai toni inchiostriati è l'abito indossato da questo vino liquoroso ottenuto dalla macerazione di visciole intere. Quadro olfattivo incentrato sul frutto rosso e su un'agile nota ammandorlata.

Gusto morbido e rotondo, buon equilibrio dolce e amaro e finale lungo con evidenti richiami della componente aromatica della visciola.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur wine.

Ingredients: Cesanese del Piglio wine, sour black cherries, sugar, alcohol, natural aromas.

Alcohol %: 22.5.

Tasting notes:

This intense red ruby liqueur wine with ink tones is obtained through maceration of entire sour black cherries. Bouquet centred on red fruits and a lively almond note.

Soft and round taste, good balance of sweet and bitter nuances and a long finish with clear echoes of sour black cherry.

Bottles: 10,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

**Azienda Agricola Manfredi Opificio
di Manfredi Berucci**

Via Maggiore, 121
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Mob. +39 340. 9082957 - 347. 9408300

www.vignetimassimiberucci.it
mberucci@yahoo.it

Basti il nome. Manfredi Berucci, autentico gentiluomo d'altri tempi, è da considerarsi uno dei padri storici del Cesanese del Piglio. Oggi nella conduzione del piccolo ma dinamico opificio, è coadiuvato dai figli Francesco e Maria che, tra l'altro, è efficiente direttrice della Strada del Vino. Casa Massimi, l'antichissima dimora-museo di famiglia e, poi, uve provenienti esclusivamente dai vecchi vigneti di Colli Santi, interpretazioni ortodosse dell'autoctono per eccellenza, produzioni limitatissime, vere chicche per gli intenditori. Manfredi Opificio è più di una semplice azienda agricola, è una vera esperienza culturale, un deposito della memoria, un laboratorio aperto in cui si raccontano e si gustano i piaceri di Bacco.

The name is already enough. Manfredi Berucci, a real gentlemen of the past, has to be considered one of the historic fathers of Cesanese del Piglio. In the task of managing the small but dynamic company he is helped by his sons Francesco and Maria. The latter is also the efficient director of "Strada del Vino" (Wine Route). Casa Massimi, the ancient home-museum of the family, and grapes coming exclusively from the old vineyards of Colli Santi, contribute to the creation of orthodox interpretations of the autochthonous vine par excellence. Very limited productions, proper rarities for wine connoisseurs. Manfredi Opificio is more than a simple agricultural company. It is a real cultural experience, a deposit of the memory, an open laboratory where Bacchus' delights are narrated and tasted.

L'ONDA 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%, Cesanese
Comune 50%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Tendone.

Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

È difficile a credersi che da uve allevate ancora a tendone - quelle provenienti dal vigneto Colli Santi - possa venir fuori un vino così moderno. Sedici mesi in botte di rovere di Slavonia da tredici ettolitri, L'Onda è il vino del ricambio generazionale nella famiglia Berucci. Rubino di grande luminosità, registro olfattivo ampio e intrigante che spazia dalla marasca alla rosa canina, in una cornice lievemente balsamica contrappuntata da piacevoli sentori di pepe rosa e rubarbo. In bocca seduce per la freschezza, l'agilità e la succosa bevibilità. Equilibrio, tannino di grana fine, scia finale lunga con ritorni di calore e petali di rosa.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 50%, Cesanese
Comune 50%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Tendone.

Planting density: 2,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 14.5.

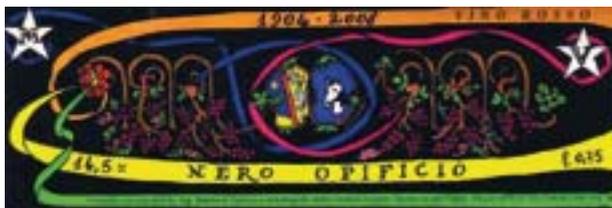
Vinification and tasting notes:

It is difficult to believe that grapes still obtained by tendone technique - as those coming from the vineyards in Colli Santi - can give birth to such a modern wine. After sixteen months in Slavony oak barrels of thirteen hectolitres, L'Onda is the wine of the generational change in the Berucci family. Very bright ruby, wide and intriguing olfactory structure, ranging from morello to wild rose, in a slightly balsamic frame counterbalanced by pleasant inklings of pink pepper and rubarb. Captivating taste marked by freshness, liveliness and a juicy drinkability. Balanced, fine-textured tannin; long finish with reminiscences of warm notes and rose-petals.

Bottles: 2,000.

Price range: Da € 10,01 to € 15,00.

NERO OPIFICIO 2008



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Tendone.

Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte grande da venti ettolitri per quattordici mesi e colore rosso rubino cupo. Un sipario vegetale e torrefatto si alza su visciola in confettura, frutti di bosco e violetta appassita. Poi, sul palco olfattivo, tornano i terziari: terra bagnata, fungo, polvere di cacao, cuoio. Bocca morbida e calda, adeguatamente bilanciata da freschezza e sapidità.

Tannino grintoso ma di pregevole fattura; finale persistente.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, table wine.

Varietal: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Tendone.

Planting density: 2,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Great cask of twenty hectolitres for fourteen months and dark ruby red.

A vegetal and roasted curtain rises on sour black cherry marmalade, wild berries and wilted violet. Then, on the olfactory stage, tertiary notes come back: wet earth, mushroom, cocoa, leather. Soft and warm taste, adequately counterbalanced by freshness and savouriness. Gritty, but refined tannin and a persistent finish.

Bottles: 4,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



FUOCO OPIFICIO

2007



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso, vulcanico.

Sistema di allevamento: Tendone.

Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 40 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5% +3.

Vinificazione e Note di degustazione:

Se sia un esperimento, una variazione sul tema o un gioioso *divertissement*, poco importa. Certo è che questo vino ottenuto da uve in parte appassite e maturato in botti da 60 e 100 litri per dodici mesi, è un piccolo gioiello enoico. Rubino fitto, sfoggia sensazioni di gelatina di visciola, prugna secca, cioccolatino boero, viola appassita, quindi caramello, cenni mentolati e cacao in polvere. L'ingresso in bocca è morbido, sinuoso, super-concentrato.

L'acidità bilancia adeguatamente la struttura possente e la dolcezza glicerica. Il sorso è appagante, caldo e contemplativo.

Proprio come ammonisce l'adagio riportato in etichetta: "Ardere poi meditare".

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00 (bottiglia da 375 ml).

Type: Red, table wine.

Varietal: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Tendone.

Planting density: 2,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 40 q.

Alcohol %: 14.5 +3.

Vinification and tasting notes:

It might be an experiment, a variation on the theme or simply an amusing divertissement.

This is not the point. What is sure, is that this wine, obtained from grapes partly wilted and matured in barrels of 60 and 100 litres for twelve months, is a small wine treasure.

Thick ruby; sensations of sour black cherry jelly, dried plum, Bolero (chocolate-coated cherry with liqueur), wilted violet, followed by caramel, mint touches and cocoa. Taste is soft, sinuous, highly concentrated. The powerful structure and glyceric sweetness are adequately counterbalanced by acidity. Gratifying, warm taste, almost contemplative.

In fact this is what the label suggests: "Ardere poi meditare" ("burn, then meditate").

Bottles: 1,500.

Price range: From € 10.01 to € 15.00 (bottiglia da 375 ml).

Contacts:

Azienda Agricola Giuliani Marcella

Via Anticolana, Km 5
Località Vico Moricino
03012 - Anagni (FR)
ITALY

Fax +39 06. 44235908

Mob. +39 335. 8219504

www.aziendaagricolamarcellagiuliani.it
matolu@tiscali.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada, Inghilterra, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Canada, England, U.S.A.

Colline di Anagni. Quaranta ettari - di cui dieci e mezzo dedicati alla vite - che provengono da un latifondo che appartiene alla famiglia fin dal 1870. Questa è la realtà agricola di Marcella Giuliani, una donna dotata di un grande temperamento e una decisa coscienza ambientale, una donna che nutre nei confronti dei propri vini un sincero sentimento di affetto protettivo.

E questo affetto si percepisce nitidamente in tutti i suoi nettari. Dal passato al futuro: nel 2002 la vecchia cantina è stata ristrutturata (vinificatori in acciaio inox di ultima generazione e nuove barrique di rovere francese); dal 2007 l'intera produzione viene condotta secondo il metodo della coltivazione biologica. E, se non bastasse, l'azienda è creditrice di certificati di CO₂ e provvista di un sistema fotovoltaico che garantisce l'autosufficienza energetica.

Anagni hills. Forty hectares - of which 10.5 cultivated - coming from a large estate owned by this family since 1870. This is the agricultural reality for Marcella Giuliani, a woman of character with a firm ecologist conscience; a woman who loves and cherish her wine.

This affection appears through all of her nectars. From the past to the future: in 2002 the old winery has been restored and re-equipped (state-of-the-art stainless steel vats for wine production and new French oak barriques); since 2007 the entire production has been following the organic vine growing methods. Moreover, the company is CO₂ certificate creditor, and is equipped with a photovoltaic system which guarantees energy self-sufficiency.



DIVES LA RISERVA DEL FONDATORE 2005



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Scurio, quasi impenetrabile il rosso rubino del Dives 2005. La confettura di visciola, prugna e mora di rovo, polposa e zuccherina, si sviluppa piena e intensa. Su uno sfondo di cioccolato e tabacco dolce, le spezie dinamiche della barrique di rovere e una sfumatura quasi balsamica concorrono alla definizione di un profilo sensoriale complesso.

La frutta, calda e matura, è ravvivata da una buona acidità e sostenuta da una tannicità fitta e molto ben tessuta.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Medium mix tending to clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Dark, almost inscrutable ruby red Dives 2005. The pulpy and sugary marmalade of sour black cherry, plum and brambleberry fully develops, and becomes more and more intense. On a background of chocolate and sweet tobacco, both the dynamic spices of the oak barrique and an almost balsamic nuance define a complex sensorial profile.

A note of warm, ripe fruit is enlivened by a good acidity and underpinned by a thick, well-textured tannic component.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



ALAGNA CESANESE DEL PIGLIO 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Calice rubino serrato, quasi palpabile e un esordio olfattivo garbato e giocato sulla grazia e la piacevolezza di un frutto integro, fresco e fragrante. Piacevolissimi e copiosi sono i rimandi di prugna, visciola e ribes nero; altrettanto ricco e ben amalgamato è il corredo floreale (rosa, viola e ciclamino selvatico). Pieno, intenso, morbido, armonico, persistente, con un tannino vivo ma dolce e una vena minerale ben congegnata a fungere da colonna sonora. Finale di bocca caratterizzato da ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio
DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Medium mix tending to clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Thick ruby red; almost palpable and a delicate olfactory inception marked by the grace and pleasant note of an entire, fresh and fragrant fruit. Very pleasant and numerous hints to plum, sour black cherry and black currant; the floral accompaniment (rose, violet and wild soubread) is as rich and amalgamated as the fruit. Full, intense, soft, harmonic and persistent, but also sweet tannin with a lively and controlled mineral vein as soundtrack. Finish marked by fruity reminiscences.

Bottles: 25,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



ALAGNA PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: Espanso.

Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Giallo paglierino caldo con bei riflessi dorati. All'olfatto si rincorrono, su un fondo minerale, le note floreali di piccoli fiori di campo e quelle fruttate dell'ananas, del melone bianco, della mela golden e del lime. La bocca, morbida, pulita e di tenace sapidità, è vivacizzata da note di gesso e scorza d'agrume.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Medium mix tending to clayey.

Training system: Expanded.

Planting density: 2,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Straw-like, hot yellow with beautiful golden reflections. On a mineral background, floral notes of small field flowers run after each other and after the fruity tones, recalling pineapple, white melon, golden apple and lime. Round, clean and tenacious savouriness in the taste, enlivened by notes of chalk and citrus rind.

Bottles: 7,000.

Price range: Up to € 5.00.

ALAGNA ROSATO 2010



Tipologia: Rosato, IGT Frusinate.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.
Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.500-5.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Di colore rosa chiaro intenso, il Rosato di Marcella Giuliani sa concentrare nel calice le eleganti suggestioni floreali del geranio e dei petali di rosa, con la polpa succosa delle fragoline di bosco, dei lamponi e di altri piccoli frutti rossi, su un fondo vagamente vegetale. Al palato si fa apprezzare per la dinamica vivacità, la freschezza, la piacevolezza di beva e una chiusura leggermente amaricante.
Totale bottiglie prodotte: 2.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Rosé, IGT Frusinate.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Medium mix tending to clayey.
Training system: Spurred cordon.
Planting density: 3,500-5,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 70 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 This pale but intense rosé wine made by Marcella Giuliani can concentrate in the goblet the elegant floral nuances of stork's bill and rose-petals, as well as the juicy pulp of wild strawberries, raspberries and other small red fruits, against a vaguely vegetal background. Pleasant to the palate for its dynamic liveliness and freshness. It goes down well. Pleasant, slightly bitter finish.
Bottles: 2,000.
Price range: Up to € 5.00.

IL GRAFFIO 2007



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.
Uvaggio: Petit Verdot 60%, Cabernet Sauvignon 40%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.
Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 80 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Rosso rubino molto concentrato e ravvivato da strie violacee. Olfatto intenso espresso su note fruttate (marasca e frutti rossi di bosco in confettura) avvolte da un elegante soffio speziato. Di corpo e di carattere, succoso, teso, elegante, con tannini presenti ma adolciti dalla morbidezza. Sullo sfondo una convincente e corroborante vena acida che si estende verso un finale tutto fruttato che invita a un ulteriore assaggio.
Totale bottiglie prodotte: 3.000.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.
Varietal: Petit Verdot 60%, Cabernet Sauvignon 40%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Medium mix tending to clayey.
Training system: Spurred cordon.
Planting density: 5,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 80 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 Highly concentrated red ruby, enlivened by violaceous streaks. Intense bouquet centred on fruity notes (morello and red wild berries in marmalade) surrounded by an elegant spicy breeze. Juicy, tense, elegant wine, with full body and character. Perceivable tannins, which are however smoothed by softness. A convincing and corroborating acid vein on the background tending to a fruity finish, which invites to another tasting.
Bottles: 3,000.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.

PASSITO CESANESE MARCELLA GIULIANI 2008



Tipologia: Rosso, Passito, IGT Lazio.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.
Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.500-5.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Gradazione alcolica svolta: 12%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Dall'appassimento in vigna di sole uve Cesanese di Affile nasce questo vino dal mantito di colore rosso carico con marcati riflessi porpora. Al naso si esprime con il suo bel frutto rosso denso e maturo; al palato rivela buona struttura, equilibrio e una evidente morbidezza glicerinosa che però non scompare mai nella stucchevolezza.
Totale bottiglie prodotte: 2.000.
Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Passito, IGT Lazio.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Medium mix tending to clayey.
Training system: Spurred cordon.
Planting density: 3,500-5,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 70 q.
Alcohol %: 12.
Vinification and tasting notes:
 This wine is produced through the wilting in the vineyards of Cesanese di Affile grapes only. Dark red mantle, with evident purple reflections. Nose marked by a nice, dense and ripe red fruit; good structure in the taste. Evident glyceric softness, which never leads to fulsome.
Bottles: 2,000.
Price range: From € 10.01 to € 15.00.

GRAPPA DI MONOVITIGNO CESANESE



Tipologia: Distillato.
Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cesanese di Affile.
Gradazione alcolica svolta: 42%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Ottenuta esclusivamente con vinacce di uve Cesanese di Affile per distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo in rame questa grappa appare limpida e trasparente. Evidenti riconoscimenti olfattivi di fiori bianchi, pera e sentori vanigliati.
 Quanto al gusto, la componente alcolica non pregiudica un impianto che si caratterizza per morbidezza, rotondità, lunghezza e vivace ritorno di frutto e cioccolato bianco.
Totale bottiglie prodotte: 1.274.
Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Distillate.
Ingredients: Alcohol, marc of Cesanese di Affile grapes.
Alcohol %: 42.
Tasting notes:
 Obtained by bain-marie distillation of Cesanese di Affile marcs in copper discontinuous alembic, this grappa is limpid and transparent. Clear inklings of white flowers and pear, mixed with vanilla touches.
 As for taste, the alcoholic component does not compromise a structure marked by softness, roundness, length and lively hints to fruit and white chocolate.
Bottles: 1,274.
Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

Masseria Barone
Azienda Agricola Fabio Rossi
Via Broile, 267
03042 - Atina (FR)
ITALY

Mob. +39 328. 4184469

famaen@libero.it

La Masseria Barone nasce nel 2007 ed è una storia semplice. Giunto a metà del suo cammino, il poco meno che cinquantenne Fabio Rossi, decide di scommettere sull'agricoltura. Lo fa, senza indugi e ripensamenti, per portare avanti una tradizione familiare, per semplice scelta di vita e come investimento per il futuro dei suoi due figli. Nei terreni collinari di sua proprietà - un tempo appartenuti alla famiglia Visocchi - tra boschi, oliveti, e campi dedicati alla coltivazione del rinomato fagiolo cannellino di Atina, c'è anche un ettaro di vigna.

Passione, rispetto del territorio, belle uve. Al momento Fabio vinifica nella piccola cantina aziendale un buon Merlot in attesa, a breve, della sua prima bottiglia di Atina Cabernet DOC.

Masseria Barone was born in 2007. Its history is very simple. Being aged almost fifty, Fabio Rossi decides to bet on agriculture. It does so without any delays or second thoughts, in order to perpetrate a family tradition. That is simply a life choice for himself and an investment for his two sons' future. Among his land of property - once owned by the Visocchis - surrounded by woods, olive groves and field of renowned fagiolo cannellino di Atina (local variety of bean), there is also an hectare covered in vineyards.

Passion, respect for the territory, nice grapes.

In the small company winery, Fabio is now vinifying a good Merlot, but, hopefully, he will soon produce the first bottle of Atina Cabernet DOC.

MERLOT 2010



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Altitudine (m): 490 s.l.m.

Suolo: Argilloso tuffaceo.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Esordio più che dignitoso per questo blend vinificato in acciaio. Impatto visivo degno di nota con un rubino fitto e concentrato con eleganti nuances violacee. All'olfatto sono più che evidenti le note di ciliegia sotto spirito e di fragranti frutti di bosco a bacca rossa ravvivate da soffi di eucalipto su un fondo misuratamente vegetale. Bocca morbida e carnosa; componente alcolica ben bilanciata dal tannino e dall'acidità sferzante. Finale mediamente persistente e pulito.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Altitude: 490 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Double Guyot.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Absolutely respectable début for this blend vinified in steel. Noteworthy visual impact with a thick and concentrated ruby with elegant violaceous nuances. More than evident aromatic notes of cherry preserved in alcohol and fragrant red wild berries enlivened by touches of eucalyptus on a moderately vegetal background. Soft and fleshy taste; alcoholic component well counterbalanced by tannin and lashing acidity.

Medium persistence of the clean finish.

Bottles: 1,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Mister Malto srl

Via Casilina Sud, 280
03013 - Ferentino (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 271244

Fax +39 0776. 271266

www.mistermalto.com

info@mistermalto.it

Curiosità, piacere e passione si trasformano gradualmente in ricerca, sperimentazione, esperienza, impresa. È così che il sogno di un gruppo di giovanissimi, guidati da Davide, Roberto e Alessandro Campoli, si trasforma in realtà. È il 2008: a Ferentino nasce Mr. Malto, il primo e unico birrifico artigianale della provincia di Frosinone. I ragazzi hanno le idee chiare e la giusta competenza: materia prima di altissima qualità (malti selezionati provenienti dalla Germania e luppoli dalla Repubblica Ceca), bando assoluto per additivi e conservanti, grandi attenzioni nelle cotte e nelle altre fasi lavorative. Il risultato si traduce presto in due birre - entrambe crude, a bassa fermentazione, non pastorizzate e non filtrate - di straordinaria personalità.

Curiosity, pleasure and passion gradually turn into research experimenting and enterprise. That is how the dream of a group of young people guided by Davide, Roberto and Alessandro Campoli, turns into something real. 2008, Ferentino: Mr. Malto came to light, as the first and the last brewery of the province of Frosinone, where beers are made on the premises. These guys have a clear objective and the right skills: high quality raw material (selected malts from Germany and hops from the Czech Republic), an absolute ban on additives and preservatives, great attention to all the production stages. This quickly leads to two beers - both raw, with low fermentation, on the one hand and non-pasteurized and unfiltered on the other - with an extraordinary character.

PILS BLONDE



Tipologia: Birra.

Stile: Lager, Pilsner.

Ingredienti: Acqua, malto, luppolo, lievito.

Gradazione alcolica svolta: 5%
(alcohol in evolutione dovuto a seconda fermentazione in bottiglia).

Note di degustazione:

Dal colore giallo paglierino intenso e leggermente torbato e una schiuma densa e persistente, questa birra bionda si fa apprezzare per la sua singolare complessità aromatica. Il naso di cereali è ravvivato dai piacevoli toni floreali e agrumati del luppolo.

La bocca, perfettamente coerente, non è da meno: volume, pulizia, rotondità, freschezza e un finale lungo e piacevolmente amarognolo.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Capacità: 750 ml.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Beer.

Style: Lager, Pilsner.

Ingredients: Water, malt, hop, yeast.

Alcohol %: 5

(alcohol in evolutione due to second fermentation in the bottle).

Tasting notes:

Intense straw-like yellow and vaguely cloudy colour with a dense and persistent froth.

This blond beer is appreciated for its peculiar aromatic complexity.

Aromas of cereals are enlivened by pleasant floral and citrus notes of hop. The perfectly coherent taste does not perform worse: volume, cleanness, roundness and freshness and a long, pleasantly bitterish finish.

Bottles: 20,000.

Capacity: 750 ml.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

RED BEER



Tipologia: Birra.

Stile: Lager, Vienna.

Ingredienti: Acqua, malto, luppolo, lievito.

Gradazione alcolica svolta: 6,4%

(alcohol in evoluzione dovuto a seconda fermentazione in bottiglia).

Note di degustazione:

Doppio malto dal colore ambrato brillante sormontato da una schiuma solida e abbondante. Al naso il frutto rosso di bella fragranza, arricchito da toni agrumati e sensazioni erbacee, si adagia su un piacevole sottofondo di cereale dolce.

Alla bocca sa regalare una rotondità ben giocata sull'equilibrio tra malto e luppolo e un finale pulito capace di asciugare il palato.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Capacità: 750 ml.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Beer.

Style: Lager, Vienna.

Ingredients: Water, malt, hop, yeast.

Alcohol %: 6,4

(alcohol in evolution due to second fermentation in the bottle).

Tasting notes:

Double malt with a brilliant amber colour and abundant, firm froth. Red, nicely fragrant fruit in the nose, enriched by citrus note and herbal sensations, on a pleasant background of sweet cereals.

To the palate, it offers a softness with a good balance of malt and hop components.

Clean finish drying the palate.

Bottles: 10,000.

Capacity: 750 ml.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Paolucci Liquori International srl

Via Colle d'Arte, snc
03039 - Sora (FR)
ITALY

Tel. +39 0776. 868551

Fax +39 0776. 868276

www.paolucciliquori.it

info@paolucciliquori.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Belgio, Canada, Francia, Germania,
Grecia, Inghilterra, Irlanda,
Principato di Monaco, Stati Uniti.

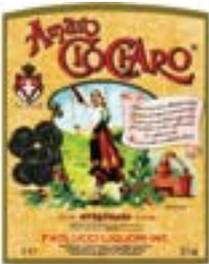
MAIN EXPORT MARKETS

Belgium, Canada, France, Germany,
Greece, England, Ireland, Principality
of Monaco, U.S.A.

Storia, territorio, tradizione, innovazione tecnologica e internazionalizzazione. Queste le parole-chiave della Paolucci Liquori, opificio le cui origini risalgono ai primi del Novecento e che rappresenta ancora oggi un vanto per l'intera provincia. Lunga è la lista dei prestigiosi riconoscimenti ottenuti, a partire dalla Medaglia d'Oro all'Esposizione mondiale di Roma del 1922 e dal Brevetto della Real Casa nel 1934. Da materie prime naturali attentamente selezionate e secondo antichissime ricette la Paolucci produce liquori e distillati italiani, con particolare riguardo per le tipicità regionali del centro Italia. Le metodologie di lavorazione sono di impostazione tradizionale ma realizzate con tecnologie all'avanguardia. Il mercato di riferimento dell'azienda, giunta alla quarta generazione, è il mondo intero.

History, territory, tradition, technological innovation and internationalization. These are the Paolucci Liquori's key words. This factory, whose origins date back to early Nineteenth century, still represents a source of pride for the entire province. It has been awarded many prestigious acknowledgements, from the Gold Medal at the Global Exposition of Rome in 1922 to "Brevetto della Real Casa" in 1934 (an honour conferred in the past by the Italian king to products of very high quality). Following very ancient recipes, natural and attentively selected ingredients are used to produce Italian liqueurs and distillates, in particular those typical of Central Italy. Tradition and state-of-the-art technologies are fused in the production methods of this fourth generation company, whose target market is the whole world.

AMARO CIOCIARO



Tipologia: Amaro digestivo.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, zucchero caramellizzato, erbe aromatiche naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Figlio di un'antica ricetta di famiglia risalente al 1873, l'Amaro Ciociaro sintetizza alla perfezione tradizione e territorio.

Ottenuto dall'infusione nell'alcool idrato di una complessa varietà di erbe aromatiche, si presenta con un manto marrone intenso e un naso giocato sulla miscellanea di erbe officinali accompagnata da una nota chinata e balsamica. Il gusto, pieno ed equilibrato, si caratterizza per il piacevole residuo zuccherino che lo rende leggermente abboccato e per una vezzosa nota agrumata.

Totale bottiglie prodotte: 120.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive amaro.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, caramelized sugar, natural aromatic herbs.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Fruit of an ancient recipe dated 1873, Amaro Ciociaro is a perfect synthesis of tradition and territory. Obtained by infusion in hydrated alcohol of a complex variety of aromatic herbs, it offers an intense brown colour and a nose pivoted on a mixture of officinal herbs accompanied by notes of ink and balm.

Full, balanced taste characterized by a charming citrus note and by a pleasant sugar residue which makes this amaro slightly sweet.

Bottles: 120,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

LIMONCELLO VILLA HEMERY



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, infuso di buccia e succo di limone, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Ottenuto, secondo un'antica ricetta mediterranea, per infusione di bucce e succo di limone, il Limoncello Villa Hemery ha un colore giallo opaco e un gusto fresco, fragrante, aromatico, persistente, dolce ma non stucchevole.

Totale bottiglie prodotte: 70.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, infusion of lemon skins and lemon juice, natural aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Obtained, following an ancient Mediterranean recipe, by infusion of lemon juice and skins, Limoncello Villa Hemery has a dull yellow colour and a fresh, fragrant, aromatic and persistent taste, which is sweet but never fulsome.

Bottles: 70,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SAMBUCA PAOLUCCI



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

Note di degustazione:

Antichissimo e nobile liquore incentrato sulla componente aromatica dell'anice e su altre sensazioni vagamente erbacee.

Al sorso si rivela asciutto, misuratamente dolce, intenso. La retro-olfattiva è coerente e ripropone garbati soffi di anice stellato.

Totale bottiglie prodotte: 60.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive liqueur.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, natural aromas.

Alcohol %: 42.

Tasting notes:

Very ancient and noble liqueur centred on an aniseed aromatic component and on other vaguely herby sensations.

Dry, delicately sweet and intense taste.

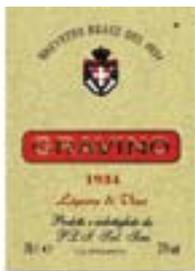
The aftertaste is coherent and echoes delicate touches of star anise.

Bottles: 60,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

GRAVINO



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Vino rosso, grappa, alcool idrato, zucchero, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 27%.

Note di degustazione:

Antichissime sono le origini di questo liquore di matrice casalinga, a base di vino aromatizzato con infusi di erbe e bacche provenienti dai monti dell'Appennino centrale e irrobustito, nella sua componente alcolica, con l'aggiunta di grappa.

Naso vibrante e perfettamente riconoscibile nelle note di piccoli frutti rossi e mandorla; gusto voluminoso, pieno, di buon corpo.

Chiude con il calore dell'alcool bilanciato da una carezza glicerinoso.

Totale bottiglie prodotte: 60.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive liqueur.

Ingredients: Red wine, grappa, hydrated alcohol, sugar, natural aromas.

Alcohol %: 27.

Tasting notes:

Very ancient origins for this home-made wine-based liqueur. Wine acquires its aromas through infusion of herbs and berries coming from the Centre Apennines mountains, while its alcoholic component is enriched through the addition of grappa.

Vibrant note, clearly marked by small red fruit and almonds; voluminous, full and full-bodied taste.

Finish characterized by a balanced mixture of alcoholic warmth and glyceric caresses.

Bottles: 60,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

RATAFIÀ CIOCIARA VILLA HEMERY



Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: Visciole, vino rosso, alcool idrato, zucchero, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 21%.

Note di degustazione:

La Ratafià ciociara nasce dall'infusione di visciole snocciolate nel vino rosso.

Profumi fruttati esuberanti, palato elastico e snello nonostante la bassa gradazione, sorso pulito e non sciropposo.

Totale bottiglie prodotte: 30.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Dessert liqueur.

Ingredients: Sour black cherries, red wine, hydrated alcohol, sugar, natural aromas.

Alcohol %: 21.

Tasting notes:

Ratafià ciociara stems from the infusion of stoned sour black cherries in red wine.

Exuberant fruity perfume, elastic and light palate, notwithstanding the low alcoholic content. Clean and non-syrupy.

Bottles: 30,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

🍷 GENZIANA CIOCIARA VILLA HEMERY



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, infuso di genziana ed erbe naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Ricavata dall'infusione in alcool dei fiori e della radice della Genziana Lutea Gialla e di altre erbe naturali che ne arrotondano il gusto, la Genziana Ciociara all'olfatto offre calde sensazioni di legno e radice.

In bocca se ne apprezzano il corpo, il nitore e la persistenza. Ottimo digestivo naturale.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive liqueur.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, infusion of gentian and herbs naturali.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Obtained by alcohol infusion of both flowers and roots of the yellow Gentian Lutea Gialla and other natural herbs which smooth the taste of this Genziana Ciociara.

It offers to the nose hot sensations of wood and roots, while the mouth reveals its appreciable body, clearness and persistence.

Best served as natural digestive.

Bottles: 25,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

🍷 FRAGOLETTA CIOCIARA VILLA HEMERY



Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: Fragole, zucchero, alcool idrato, aromi, colorante (E 102 - E 124).

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Le delicate e fragranti fragoline di bosco sono presenti olfattivamente, gustativamente e fisicamente nella loro integrità.

Liquore da dessert molto aromatico, fresco, intenso, piacevole e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Dessert liqueur.

Ingredients: Strawberries, sugar, hydrated alcohol, aromas, food colouring (E 102 - E 124).

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Delicate and fragrant wild strawberries are present in smell, taste and even physically, in their integrity.

Very aromatic, fresh, intense, pleasant and persistent dessert liqueur.

Bottles: 20,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

NOCINO VILLA HEMERY



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Alcool idrato, infuso di mallo di noci verdi e altre sostanze vegetali secondo gli antichi dettami officinali.

Gradazione alcolica svolta: 35%.

Note di degustazione:

Nocino tradizionale ottenuto con infuso di noci verdi e altre sostanze vegetali secondo gli antichi dettami officinali.

Piacevole è la nota verde del mallo della noce che si propone all'olfatto e al gusto e che è ben sorretta dall'alcool. Armonioso, morbido, dall'altissimo potere digestivo.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive amaro.

Ingredients: Hydrated alcohol, infusion of walnut husk, aromas.

Alcohol %: 35.

Tasting notes:

Traditional "Nocino" (walnut-based spirit) obtained by infusion of green walnuts and other vegetal ingredients, according to ancient officinal dictates. Pleasant green note of the husk, well sustained by alcohol, marking both smell and taste of this liqueur.

Harmonic, soft and rich in digestive properties.

Bottles: 4,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

AMARETTO PAOLUCCI



Tipologia: Liquore da dessert.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, caramello, aromi.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Profumi e sapori che rievocano il passato e stimolano il palato con un gradevole contrasto tra la tendenza dolciastra del caramello e la sensazione amara della mandorla.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Dessert liqueur.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, caramel, aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Perfumes and tastes recalling the past and stimulating the palate with a pleasant contrast between the sweet touch of caramel and the bitter sensation of the almond.

Bottles: 15,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

FERNET PAOLUCCI



Tipologia: Liquore digestivo.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, zucchero caramellizzato, infusi di sostanze vegetali, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 45%.

Note di degustazione:

Il Fernet Paolucci è rimasto immune alla diffusa tendenza mondiale, iniziata negli anni Ottanta, di riduzione del grado alcolico. Questo ottimo liquore digestivo di alcool ne ha e non fa nulla per nascondere.

Anzi, il suo evidente contributo sensoriale determina una morbidezza e una piacevole rotondità che bene si integrano con le sensazioni aromatiche di erbe e radici rare, in un profilo complessivo di pulizia, freschezza e vivace balsamicità.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Digestive liqueur.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, caramelized sugar, infusions of vegetal ingredients, natural aromas.

Alcohol %: 45.

Tasting notes:

Fernet Paolucci has not been influenced by the tendency, started in the Eighties and spread worldwide, to reduce the alcoholic content of Fernet.

This excellent digestive liqueur has a clear alcohol component and does not hide it.

Instead, its evident sensory contribution determines a softness and a pleasant roundness which perfectly integrate with the aromatic sensations of rare herbs and roots, in an overall clean, fresh and lively balsamic profile.

Bottles: 8,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



GRAPPA CIOCIARA



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di differenti uve locali.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Vinificazione e Note di degustazione:

La Grappa ciociara, ottenuta dalla distillazione di vinacce di varie uve locali, è una grappa rustica (da intendersi nella sua accezione positiva), morbida, calda, aromaticamente ricca di sensazioni fruttate e floreali.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of different local grapes.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Grappa ciociara, obtained by distillation of marcs of various local grapes, can be described as rustic (in its best meaning), soft, warm, automatically rich in fruity and floral sensations.

Bottles: 7,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Petrucca e Vela
Azienda Vitivinicola Vela Tiziana
Località Coce, snc
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 501032
Fax +39 0775. 501032
Mob. +39 333. 2127869

www.cesanese.it
info@cesanese.it

Dalla via Prenestina, l'azienda vitivinicola Petrucca e Vela si offre alla vista come una splendida cartolina. Un poggio ameno, un bel casale in pietra e tutti intorno, ordinatamente e in un unico corpo, i cinque ettari di vigneto. E, ancora, il verde rigoglioso delle viti a contrastare nettamente l'azzurro del cielo. E poi ci sono loro, Tiziana Vela e suo marito Fabrizio Petrucca, proprietari della tenuta dal 1969 e conduttori delle vigne dal 2000. Bravi, appassionati e attenti, sia nella gestione del terreno, che nell'allevamento delle piante e nelle attività di vinificazione condotte nella loro piccola ma attrezzata cantina aziendale.

Seen from via Prenestina, the wine-producing company Petrucca e Vela seems a wonderful postcard. A pleasant hillock, a nice cottage made in stone surrounded by a single-piece, tidy vineyard of five hectares. The flourishing green of vines contrasting with the blue sky. And then, there they are: Tiziana Vela and her husband Fabrizio Petrucca, owners of the estate since 1969 and vine-growers since 2000. Skilled, passionate and attentive, in the soil management as well as in the vine growing and wine-producing activities of their small but well-equipped winery.



TELLURES 2010



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi e argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 16%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte grande, calice rubino inchiostroato con riflessi granato e naso riccamente grasso di frutta a bacca nera sotto spirito. Fiori appassiti, humus, liquirizia, cacao e un accenno di dattero completano il quadro olfattivo.

Alla bocca è ancora la frutta ad essere protagonista, con la sua polpa, il succo e il ricco corredo zuccherino. L'alcolicità è sostenuta ma intervengono presto un tannino di grande carattere e la giusta sapidità a rendere rotonda e bilanciata l'intera struttura.

Finale persistente.

Totale bottiglie prodotte: 5.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs and red clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 16.

Vinification and tasting notes:

Big cask, ruby colour with ink-like garnet reflections. Nose generously enriched by black-berry fruit preserved in alcohol.

Wilted flowers, humus, liquorice, cocoa and a hint to date complete the olfactory profile. Fruits remain the protagonists in the mouth too, with their pulp, juice and rich sugar component. Alcohol is evident, but smoothed by tannins of great character and the right savouriness. The overall structure is thus rounded and balanced.

Persistent finish.

Bottles: 5,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

AGAPE 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi e argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e calice di colore rubino scuro tendente al granato.

Naso ammiccante con prepotenti suggestioni di ciliegia nera matura su un fondo vegetale. Bocca avvolgente, calda, morbida, carica di sensazioni fruttate. Tannino di carattere ma ben integrato e un'acidità rinfrescante ad accompagnare il sorso verso il finale.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs and red clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and dark ruby red tending to garnet. Winning nose with dominating touches of black, ripe cherry against a vegetal background.

Surrounding, hot, soft and very fruity taste. Tannin of character, but well-integrated by a refreshing acidity revealing itself in the finish.

Bottles: 15,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

CIFIONE 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 70%, Cesanese di Affile 30%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi e argille rosse.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il nome in etichetta - che sembrerebbe evocare qualche misconosciuto eroe mitologico ma che, in realtà, si riferisce ad un piccolo fossato che attraversa l'azienda - è Cifione; la vinificazione è svolta in acciaio; la società tra Cabernet Sauvignon (socio maggioritario) e Cesanese di Affile pare funzionare. Queste le premesse per un vino dal colore rubino e l'olfatto che esordisce con aromi vegetali per poi spostarsi verso ricordi di marasca sotto spirito, rosa muschiata e tocchi balsamici.

Al palato morbidezza e freschezza vanno fraternamente a braccetto, il tannino è fitto e la chiusura sfuma sulla frutta rossa.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cabernet Sauvignon 70%, Cesanese di Affile 30%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs and red clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 14.5.

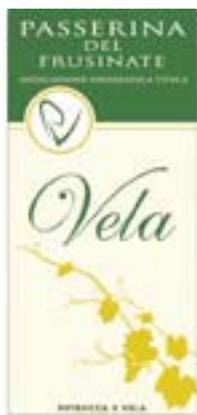
Vinification and tasting notes:

The name in the label, Cifione, seems to evoke a sort of unknown mythological hero but is actually referred to the tiny ditch crossing the company; vinification in steel; the partnership between Cabernet Sauvignon (holding the majority) and Cesanese di Affile seems to work. These are the characteristics of a ruby wine, with a bouquet opening with vegetal aromas followed by inklings of morello preserved in alcohol, musk rose and balsamic touches. Softness and freshness brotherly go arm in arm; Thick tannin and finish with red fruits nuances.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

VELA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 500 s.l.m.
Suolo: Tufi terrosi e argille rosse.
Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 120 q.
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Colore giallo paglierino con nuance verde ad esprimere freschezza e fragranza. Al naso evidenzia una buona estrazione di aromi che spaziano dai campi in fiore alla mela, alla pesca bianca, a una misurata frutta esotica. Equilibrato in bocca, si presenta fresco, piacevolmente sapido e di buona morbidezza. Finale in cui si ripropone il frutto accompagnato da una sfumatura di mandorla amara.
Totale bottiglie prodotte: 8.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 500 m above sea level.
Soil: Earthy tuffs and red clays.
Training system: Spurred cordon.
Planting density: 3,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 120 q.
Alcohol %: 12.5.
Vinification and tasting notes:
 Straw-like yellow with green nuances expressing freshness and fragrance. Good presence of aromas ranging from field flowers to apple, from white peach to a moderate note of tropical fruits. Balanced taste marked by freshness, pleasant savouriness and good softness. Echoes of fruits and a nuance of bitter almond in the finish.
Bottles: 8,000.
Price range: Up to € 5.00.

VITILIO 2008



Tipologia: Rosso, Passito, IGT Frusinate.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 500 s.l.m.
Suolo: Tufi terrosi e argille rosse.
Sistema di allevamento: Cordone speronato.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Gradazione alcolica svolta: 15% +2.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Vendemmia tardiva da uve lasciate appassire sulla pianta e vinificazione in acciaio. Rosso rubino di buona concentrazione e olfatto generosamente arricchito di confettura di ribes, ciliegia e prugna matura, caramello, fico secco, erbe aromatiche e altre sensazioni vegetali. In bocca è dolce e piacevolmente grasso, con un tannino morbido, un bel corredo glicerico, un buon equilibrio d'insieme e un finale fresco.
Totale bottiglie prodotte: 800.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00 (bottiglia da 50 cl).

Type: Red, Passito, IGT Frusinate.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 500 m above sea level.
Soil: Earthy tuffs and red clays.
Training system: Spurred cordon.
Planting density: 3,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 70 q.
Alcohol %: 15 +2.
Vinification and tasting notes:
 Late vintage and grapes dried on vines, plus vinification in steel. Ruby red, good concentration and nose generously enriched by jam of currant, cherry and ripe plum, but also caramel, dried fig, aromatic herbs and other vegetal sensations. Sweet and pleasantly fat taste, soft tannin, good glyceric texture. Good overall balance and a fresh finish.
Bottles: 800.
Price range: From € 5.01 to € 10.00 (bottiglia da 50 cl).

Contacts:

Pileum Società Agricola srl
Via Maggiore, 26
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 502363
Fax +39 06. 9598519
Mob. +39 366. 3129910

www.pileum.it
info@pileum.it

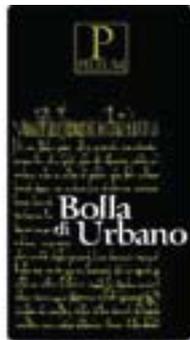
PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Malta.

MAIN EXPORT MARKETS
Malta.

È l'anno 2002 quando, su iniziativa di un gruppo di amici e quasi per gioco, nasce la Società Agricola Pileum. Ma l'aspetto ludico e conviviale si trasforma subito in passione, professione e atto di fede in un vitigno autoctono, il Cesanese di Affile. Il sacrificio, gli investimenti e i lavori importanti in vigna e in cantina, in meno di un decennio, vengono premiati dal raggiungimento di un livello qualitativo eccellente. Dodici ettari di superficie aziendale, otto ettari di vigneti suddivisi in diversi appezzamenti nelle zone più vocate di Piglio, un bel podere, Casale Franceschino, in località Quarto, appena ristrutturato e trasformato in centro per degustazioni e assistenza ai turisti nelle visite guidate tra i filari e un nuovo ambizioso progetto: vinificare la Passerina del Frusinate per cru.

It is 2002 when, on a group of friends' initiative and almost for fun, Società Agricola Pileum came into existence. The convivial and non-serious climate is soon transformed into passion and act of faith with regards to the autochthonous vine variety Cesanese di Affile. Sacrifices, investments, impressive works in the vineyard and in the winery, are awarded after less than ten years by an excellent quality level. Twelve hectares of company surface, eight hectares of vineyards divided into different lots in the most appropriate and favourable areas of Piglio. Moreover, a nice farm, Casale Franceschino, located in Quarto, just restored and transformed into a place for wine tasting and assistance for tourists visiting the vine rows and a new ambitious project: producing Passerina del Frusinate per cru.

BOLLA DI URBANO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 400-450 s.l.m.

Suolo: Argilloso vulcanico.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte grande da venti ettolitri per diciotto mesi e calice rubino fitto per questa Riserva dall'encomiabile rigore stilistico. Profilo olfattivo dai toni ampi e intensi di ribes e ciliegia matura disposti su un fondo delicatamente floreale. Seguono dense note speziate e balsamiche e, infine, il cioccolato. Perfettamente equilibrato, morbido, succoso, dotato di grande personalità, struttura robusta, pulizia, puntuale freschezza e un tannino estremamente preciso e maturo. Finale lunghissimo.

Totale bottiglie prodotte: 5.500.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400-450 m above sea level.

Soil: Clayey, volcanic.

Training system: Guyot, spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 14.5.

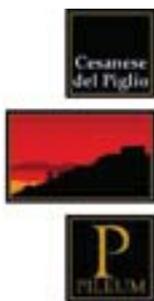
Vinification and tasting notes:

Big twenty-hectolitre cask for eighteen months and a dense ruby red for this Riserva with a praiseworthy stylistic rigour. Wide bouquet with intense notes of currant and ripe cherry on a delicate floral background followed by dense spicy and balsamic notes and finally a chocolate touch. Perfect balance, soft juicy taste with great personality, robust structure, cleanliness, sharp freshness and an extremely precise and mature tannin. Very long finish.

Bottles: 5,500.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

CESANESE DEL PIGLIO PILEUM 2008



Tipologia: Rosso, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesane di Affile 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Argille rosse, argille grigie.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, albese bilaterale.

Densità degli impianti: 3.000-4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Solo acciaio per questo Cesane dalla veste rubino di bella concentrazione. Al naso rivela una buona complessità aromatica aprendosi su sentori floreali di viola mammola seguiti presto da succosa amarena; il tutto su un fondo balsamico e minerale.

In bocca è morbido, fresco ed equilibrato, con tannino presente, discreta sapidità e una vivace spalla acida a fare da telaio. Delicata ma lunga persistenza con ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesane di Affile 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Red clays, grey clays.

Training system: Spurred cordon, bilateral albese.

Planting density: 3,000-4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Just steel for this Cesane with a nice ruby concentration. Good aromatic complexity starting with floral inklings of sweet violet soon followed by a juicy black cherry. Balsamic and mineral background.

Soft, fresh and balanced taste with evident tannins, moderate savouriness and a lively frame guaranteed by the acid component. Delicate but long persistence with fruity reminiscence.

Bottles: 15,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

CIOCIARO 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesane di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uve provenienti dai vigneti di Quarto e Pedicate, brevissima macerazione e lunga permanenza sulle fecce nobili per dieci mesi. Calice rubino luminoso con unghia porpora e naso di frutta rossa arricchito da riconoscimenti di violetta e pepe nero, su sfondo mentolato. Bocca giocata su pulizia, rotondità, integrità del frutto, verve acida e snellezza del sorso.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cesane di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 13%.

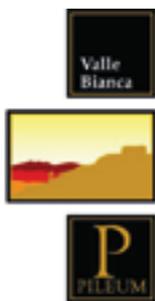
Vinification and tasting notes:

Grapes from the vineyards Quarto and Pedicate, very short maceration and long phase on lees (ten months). Bright ruby colour with a purple rim and red fruit notes enriched by violet and black pepper, on a mint background. Taste centred on cleanliness, roundness, fruit integrity, acid verve and lightness.

Bottles: 7,000.

Price range: Up to € 5.00.

VALLE BIANCA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia puntinata 10%.
Altitudine (m): 450 s.l.m.
Suolo: Argilloso, limo-sabbioso, ricco di fossili.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 85 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Vinificazione in acciaio, permanenza sulle fecce fini per 6-8 mesi, calice giallo paglierino fitto e luminoso. Il naso spazia tra sensazioni floreali e fruttate. Gelsomino, poi fiori estivi, mela Golden, pesca bianca, banana, cenni tropicali e agrumati incorniciati in un quadro erbaceo. Gusto morbido, equilibrato, sapido. Soddisfa il palato per la freschezza e la facile e piacevole beva.
Totale bottiglie prodotte: 7.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 90%, Malvasia puntinata 10%.
Altitude: 450 m above sea level.
Soil: Clayey, silty -sandy, rich in fossils.
Training system: Guyot.
Planting density: 4,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 85 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 Vinification in steel, staying on dregs for 6-8 months, thick and bright straw-like colour. Nose ranging from floral to fruity. Jasmine followed by summer flowers, apple Golden, white peach, banana, tropical and citrus touches in a herbal frame. Soft, balanced, savoury taste. Gratifying for its freshness and very pleasant to drink.
Bottles: 7,000.
Price range: Up to € 5.00.

PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 480 s.l.m.
Suolo: Argilloso.
Sistema di allevamento: Tendone.
Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 65 q.
Gradazione alcolica svolta: 12,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 L'onorata carriera di queste vigne ultrasessantenni si avverte tutta. Giallo paglierino quasi dorato, suadenti profumi di ginestra, acacia, fieno, pesca matura e altri frutti a polpa gialla in leggera surmaturazione. All'assaggio si apprezzano la pienezza gustativa quasi gessosa e una morbidezza rotonda e grassa. Il tutto è sorretto da una puntuale freschezza di supporto. Vinificazione in acciaio per una affascinante e più che corretta Passerina d'altri tempi.
Totale bottiglie prodotte: 7.000.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 480 m above sea level.
Soil: Clayey.
Training system: Tendone.
Planting density: 3,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 65 q.
Alcohol %: 12.5.
Vinification and tasting notes:
 The honourable career of this more than sixty year old vine is very tangible. Straw-like yellow almost golden colour, charming perfume of broom, acacia, hay and ripe, nearly over-ripe peach. Full, almost chalky taste and a round, fat softness. Overall strong freshness. Vinification in steel for a fascinating and more than correct old-style Passerina.
Bottles: 7,000.
Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Società Agricola Poggio alla Meta srl

Via Valloni, snc (retrostante civico 32)

03034 - Casalvieri (FR)

ITALY

Tel. +39 0776. 618002

Fax +39 0776. 618002

Mob. +39 335. 6861317

www.poggioallameta.it

poggioallameta@gmail.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada.

MAIN EXPORT MARKETS

Canada.

Dalla continua sperimentazione in vigna e in cantina scaturiscono risultati eccellenti per Poggio alla Meta, azienda condotta dal professor Mariano Nicotina, agronomo, enologo, entomologo, ex cattedratico universitario, e dai suoi tre figli Andrea (anch'egli enologo), Simone e Piero Ludovico. Con la certificazione ZeroEmission in bella evidenza (prima azienda vinicola italiana) i Nicotina vinificano egregiamente uve a bacca bianca - provenienti dai vigneti di Pescosolido di proprietà dell'amico agronomo Anselmo Cioffi - e a bacca rossa dai vigneti aziendali di Alvito, veri e propri laboratori *en plein air* dove si conducono studi di zonazione vinicola, sperimentazione di agrofarmaci per combattere le crittogame, coltivazione di antichi vitigni autoctoni come Maturano bianco e nero, Pampanaro, Tendola, Lecinaro, Olivella, Uva Giulia e Uva Mecella.

*From continuous experimentation in the vineyards and in the winery, Poggio alla Meta obtains great results. This company is run by professor Mariano Nicotina, agronomist, oenologist, entomologist and former university professor. He is helped by his three sons Andrea (oenologist too), Simone and Piero Ludovico. The company was awarded The ZeroEmission certificate (they were the first among the Italian wine companies). The Nicotinas produce excellent wines from both white grapes - from the vineyards in Pescosolido owned by their friend and agronomist Anselmo Cioffi - and red grapes coming from the company-owned vineyards of Alvito. These proper *en plein air* laboratories are exploited to study wine zoning, as well as to experiment not only plant protection products against cryptogam, but also cultivation of autochthonous vine varieties, such as Ripeno bianco and Ripeno nero, Pampanaro, Tendola, Lecinaro, Olivella, Uva Giulia and Uva Mecella.*



IL VECCHIO

2007



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC Riserva.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto prevalentemente argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.200 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Ventuno giorni di macerazione sulle bucce, sei mesi in barrique borgognone nuove e sei mesi in legni di secondo passaggio per questa Riserva dal rubino luminoso e consistente. Il naso affascina per gli intrecci olfattivi che spaziano dal ribes e dal mirtillo in confettura alla viola mammola, dal peperone alla china, dalla caramella inglese ai sentori boschivi. Potente di bocca, quasi masticabile, rotondo, elegantemente avvolgente. Tannino fine e sfumato, finale sapido e persistente.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC Riserva.

Varietal: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix mainly clayey and calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,200 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Twenty-one-day maceration on skins, six months in new Bourgogne and six in second-passaged wooden barrels for this Riserva. Bright and thick ruby colour. Intriguing nose tank to the olfactory plot ranging from currant and blueberry marmalades to sweet violet, from pepper to ink, from English candies to touches of wood.

Very strong in the mouth, almost chewable, round and elegantly surrounding. Delicate and shaded tannin. Savoury and persistent finish.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

 **IL GIOVANE**
2010



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto prevalentemente argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificato in acciaio Il Giovane si presenta con una tunica color rosso rubino carica di densità e attraversata da sfumature porpora. L'impatto olfattivo, ampio e vivace, è impostato su sfumature fruttate di ribes nero, arricchite da effluvi floreali, note balsamiche e una leggera speziatura. In bocca è fresco, pulito, carezzevole, con una trama tannica decisa ma ottimamente tessuta, equilibrata e lungamente espressiva.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix mainly clayey and calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Density of plants: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Refined in steel, Il Giovane offers a ruby red colour of high density, enriched by purple nuances. Wide and lively impact of the nose, centred on fruity nuances of black currant, balsamic notes and a light spicy touch. Fresh, clean, caressing taste, with a strong, but well-structured, balanced and lingering tannic texture.

Bottles: 4,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



ROSSO ALLA META 2009



Tipologia: Rosso, Atina Rosso DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 50%, Merlot, Lecinaro, Tendola e altri autoctoni a bacca scura 50%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto prevalentemente argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione e maturazione in acciaio per questo giovanotto vivace di rubino vestito.

Al naso è impetuoso e sbarazzino, con molteplici riconoscimenti freschi che spaziano dalla frutta rossa polposa al peperone, al capper, al pepe nero, fino ad arrivare alle note erbacee e vegetali. Giovanile e fresca è anche l'impronta gustativa: ingresso deciso, tannino carnoso e acidità sferzante.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Red DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 50%, Merlot, Lecinaro, Tendola and other autochthonous black grapes 50%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix mainly clayey calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification and refining in steel for this young lively wine coloured with red ruby. Impetuous and jaunty nose, with numerous inklings ranging from pulpy red fruits to pepper, caper, black pepper and final herbal and vegetal notes.

Youthful and fresh taste structure: strong impact, fleshy tannin and a lashing acidity.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



PILUC 2010



Tipologia: Bianco, IGP Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 550 s.l.m.

Suolo: Arenaceo, calcareo, a scheletro prevalente.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in acciaio, veste giallo paglierino intenso e naso ricco orientato su frutta a polpa gialla, ginestra e acacia, salvia e altri sentori di macchia mediterranea. Sullo sfondo interessanti note di pietra focaia e cenni iodati. La suadente e ricca mineralità torna a proporsi al gusto e si intreccia con una vivace freschezza che fa da contraltare alla parte morbida. Vibrante è la spinta acida che conduce a un finale lievemente ammandorlato di lunghissima persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGP Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 550 m above sea level.

Soil: Arenaceous, calcareous, with prevailing rock fragments.

Training system: Guyot.

Density of plants: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Refining in steel, intense straw-like yellow and rich bouquet marked by yellow-fleshed fruit, broom and acacia, but also sage and other inklings of Mediterranean scrub.

On the background, interesting notes of flint and touches of iodine. Charming and rich minerality which has some echoes in the taste too, intermingled with a lively freshness counterbalanced by a soft component. Vibrant acid thrust towards a delicately almond-flavoured finish with a very long persistence.

Bottles: 3,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

NOTTINBIANCO 2009



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 85%,
Moscato bianco 15%.

Altitudine (m): 550 s.l.m.

Suolo: Arenaceo, calcareo, a scheletro prevalente.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Sei mesi di legni di secondo passaggio e un giallo paglierino carico. Originalissima interpretazione della Passerina improntata sulla sobrietà e l'eleganza. Il naso è raffinatamente austero, quasi ermetico in quel suo centellinare i profumi, uno ad uno.

Un prato fiorito, poi il frutto a polpa gialla, salvia e timo, lievi soffi di vaniglia e un rimando al miele e alla ginestra.

In bocca non è da meno: volume, pienezza, vigoria, setosa morbidezza, perfetta corrispondenza gusto-olfattiva che accompagna un finale appagante.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 85%,
Moscato bianco 15%.

Altitude: 550 m above sea level.

Soil: Arenaceous, calcareous, with prevailing rock fragments.

Training system: Guyot.

Density of plants: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Six months in wooden second-passage barrels and an intense straw-like colour.

Very original reinterpretation of Passerina in the name of moderation and elegance.

Elegantly severe nose, almost hermetic, rationing perfumes one by one.

A meadow full of flowers at first, then yellow-fleshed fruit, sage and thyme, delicate vanilla inklings and a hint to honey and broom.

Taste is nothing less than that: volume, fullness, strength, silky softness, perfect taste-smell correspondence to accompany a gratifying finish.

Bottles: 1,000.

Price range: Over € 15.00.

 **LOT**
2009



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Merlot 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto prevalentemente argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Veste cremisi con porpora sull'ungheria per LOT (L'Ospitalità Trionfante), un seducente Merlot in purezza fatto maturare per un anno in barrique di primo passaggio.

Naso cupo e ammaliante che combina efficacemente la ciliegia fragrante e gli altri piccoli frutti rossi e neri con viola mammola, carcadè, tabacco, toni balsamici e una leggera espressione affumicata. Bocca carnosa, calda, minerale, con un tannino uniformemente distribuito e una buona freschezza a equilibrare la componente alcolica.

Totale bottiglie prodotte: 1.000.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Red, table wine.

Varietal: Merlot 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix mainly clayey and calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Cream-like colour and purple rim for LOT (L'Ospitalità Trionfante, or "The Triumphant Hospitality"), a charming Merlot which undergoes pure vinification. Maturing in first-passage barriques for one year.

Dark and charming nose combining notes of fragrant cherries and other small red and black fruit with sweet violet, roselle, tobacco, balsamic tones and a light roasted inkling. Fleshy, hot and mineral taste with uniform tannins and good freshness counterbalanced by the alcoholic component.

Bottles: 1,000.

Price range: Over € 15.00.

 **INTESA**



Tipologia: Vino liquoroso dolce aromatizzato alle visciole.

Ingredienti: Vino (da uve Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15% e Cabernet Franc 10%), acqua, alcool, visciole, erbe mediterranee della Valle di Comino, zucchero di canna.

Gradazione alcolica svolta: 20%.

Note di degustazione:

È rosso amaranto il calice di questo suadente vino liquoroso ottenuto dall'aromatizzazione per infusione delle visciole. Il corredo olfattivo si dispone intorno al frutto, ciliegia selvatica tutta polpa e succo, arricchendolo di note floreali, erbacee e balsamiche. L'ingresso in bocca si caratterizza per pienezza, volume, pulizia, ottimo stato evolutivo e intensa persistenza aromatica.

L'ingresso in bocca si caratterizza per pienezza, volume, pulizia, ottimo stato evolutivo e intensa persistenza aromatica.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Capacità: 500 ml.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Sweet liqueur wine with sour black cherries.

Ingredients: Wine (Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15% and Cabernet Franc 10%), water, alcohol, sour black cherries, Mediterranean herbs of Valle di Comino, brown sugar.

Alcohol %: 20.

Tasting notes:

Amaranth red colour for this winning liqueur wine aromatized through infusion of sour black cherries. Olfactory notes centred on fruits, pulpy and juicy wild cherry, enriched by floral, herbal and balsamic notes.

Taste impact characterized by fullness, volume, cleanness, good evolution and an intense aromatic persistence.

Bottles: 2,000.

Capacity: 500 ml.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



GRAPPA DI MERLOT



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Merlot 100%.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Ottenuta da vinacce di sole uve Merlot distillate in discontinuo in alambicco di rame, questa grappa, quasi impalpabile nella sua trasparenza, al naso si apre su nitidi profumi di ribes accompagnati a sensazioni di banana e frutta secca. Bocca calda, piena, pulita, elegante; finale lungo e piacevole.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Capacità: 500 ml.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of 100% Merlot grapes.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Entirely obtained by Merlot marc distillate in copper discontinuous alembic. This grappa has an almost intangible aspect enhanced by its transparency. Clear perfumes of currant and sensations of banana and dried fruits. Hot, full, elegant taste; long and pleasant finish.

Bottles: 500.

Capacity: 500 ml.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



GRAPPA DI CABERNET



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 100%.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

La potenza dell'alcool sostiene e innalza un bouquet aromatico complesso che spazia dai sentori fruttati a quelli erbacei con sfumature di pepe e un garbato soffio di vaniglia.

Il gusto è intenso, perfettamente coerente, lungo e arricchito da un richiamo di erba falciata.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Capacità: 500 ml.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 100%.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

The strength of alcohol sustains and stresses a complex bouquet ranging from fruity to herbal sensations, with pepper nuances and a delicate vanilla note. Intense and perfectly coherent in the mouth. Long taste, enriched by a hint to mowed grass.

Bottles: 500.

Capacity: 500 ml.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



GRAPPA DI MATURANO



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Maturano bianco 85% e Pampanaro 15%.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Distillazione con metodo discontinuo in alambicco di rame e invecchiamento di dieci mesi in barrique di rovere francese.

Grappa rotonda, vellutata, che fa emergere, all'olfatto e al gusto, piacevoli sensazioni di pesca sciroppata e miele di acacia.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Capacità: 500 ml.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Ripeno bianco 85% and Pampanaro 15%.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Entirely obtained from Passerina del Frusinate grapes, through discontinuous distillation. After a long maturing (ten months) in valuable French oak barrels. All this gives birth to a soft, mellow and caressing grappa. Long aromatic persistence dominated by yellow-fleshed fruit and vanilla touches.

Bottles: 500.

Capacity: 500 ml.

Price range: Over € 15.00.



GRAPPA DI PASSERINA



Tipologia: Distillato.

Ingredienti: Alcool, vinacce di uve Passerina del Frusinate 100%.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Dalle vinacce di sole uve Passerina del Frusinate distillate con metodo discontinuo, dopo una lunga maturazione (dieci mesi) in pregiati legni di rovere francese, viene fuori una grappa morbida, pastosa, carezzevole.

Lunga la persistenza aromatica dominata dalla frutta a polpa gialla e da soffi di vaniglia.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Capacità: 500 ml.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: Distillate.

Ingredients: Alcohol, marc of Passerina del Frusinate 100%.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Entirely obtained from Passerina del Frusinate grapes, through discontinuous distillation. After a long maturing (ten months) in valuable French oak barrels. All this gives birth to a soft, mellow and caressing grappa. Long aromatic persistence dominated by yellow-fleshed fruit and vanilla touches.

Bottles: 500.

Capacity: 500 ml.

Price range: Over € 15.00.

Contacts:

Azienda Agricola Rapillo di Volpe Antonella
Via Forese, 54
03010 - Serrone (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 595467
Fax +39 0775. 595467
Mob. +39 333. 6339749 - 339. 4765869

www.vinirapillo.it
rapillo.a@libero.it

È nel 2000 - anno in cui l'azienda di famiglia passa nelle loro mani - che ha davvero inizio l'avventura enoica di Enzo e sua moglie Antonella. Siamo a Serrone e "Rapillo" è sì un toponimo, ma anche il nome dialettale che sta a indicare il seme, interrato - non solo metaforicamente - nei tre ettari di vigneto suddivisi in diversi appezzamenti.

La tradizione è il marchio di fabbrica che caratterizza tutte le attività, a partire dalla cura delle vigne e dei terreni che le ospitano: sovescio con fave, nessun diserbo, potature limitate, impiego ridotto di zolfo e rame, attenta selezione delle uve. Nella piccola cantina aziendale la vinificazione è corretta. Qualche anno è passato e alla semina ha fatto seguito il meritato raccolto: l'unanime apprezzamento per vini di carattere.

It is 2000, just after having inherited the family business, that Enzo and his wife Antonella start their adventure. We are in Serrone and "Rapillo". Yes, that is a place-name, but also the dialect name of the planted seed, like the ones of the three hectares of vineyards owned by this company and divided in different lots. Tradition is the trademark of Rapillo, as well as the distinguishing trait of its activities, beginning with the attention paid to vineyards and soil: green manure based on broad bean, no weed-killing, limited pruning, reduced use of sulphur and copper, attentive selection of grapes. In the small company winery, a proper vinification takes place. A few years have gone by and now it is harvest time: Rapillo can collect the deserved award for unanimously appreciated wines of character.



RAPILLO CESANESE DI OLEVANO 2010



Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Tufi pozzolanici.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il Cesanese di Olevano è il vino bandiera, la bottiglia storica. Con esso (vendemmia 2000) è iniziata infatti l'avventura della giovane azienda. Maturazione in vecchia botte di rovere da trentacinque ettolitri e passaggio in acciaio per un calice dal rubino luminoso. Naso birichino di ciliegia, confettura di ribes rosso e petali di viola accompagnati da lievi cenni di spezia dolce, vaniglia e tabacco biondo. Nella piacevole freschezza, nella frutta polposa, nella vigorosa spina acida e nella godibilità gustativa si riscontrano l'affetto e l'entusiasmo ancora vivo dei produttori.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Pozzolanici tuffs.

Training system: Bilateral Guyot.

Planting density: 3,300 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.

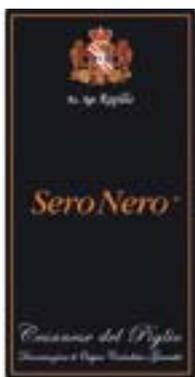
Vinification and tasting notes:

Cesanese di Olevano is the company's best and historic wine. It was in fact with this product (vintage 2000) that the adventure of this young company started. After maturing in old oak barrels of thirty-five hectolitres and a passage to steel, this product acquires a brilliant ruby colour. Sly nose of cherry, red currant marmalade and violet petals accompanied by delicate touches of sweet spices, vanilla and light tobacco. Pleasant freshness, pulpy fruit notes, vigorous acid structure and gratifying taste which testify to the affection and enthusiasm still inspiring the producers.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SERONERO 2009



Tipologia: Rosso, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesane Comune 60%, Cesane di Affile 40%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argille carsiche rosso scure.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.400 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in botti da dodici ettolitri per diciotto mesi e successivo passaggio in acciaio per sei mesi. Rubino intenso e assai luminoso e un corredo aromatico varietale di grande nitidezza. Prugna, visciola, mirtillo nero, petali di rosa e di viola e poi erbe amare di campo, spezie e tabacco scuro. Impatto gustativo nel segno della morbidezza, della sinuosa linearità e della godibilità.

Il sostegno è garantito da un tannino ben svolto e da una gradevole vena acida.

Totale bottiglie prodotte: 1.700.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesane Comune 60%, Cesane di Affile 40%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Dark red karstic clays.

Training system: Spurred cordon, bilateral Guyot.

Planting density: 4.400 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Refining in twelve-hectolitre barrels for eighteen months and subsequent passage in steel for six months. Intense and very bright colour, with a clear varietal aromatic composition. Notes of plum, sour black cherry, black blueberry, rose-petals and violet, followed by bitter field herbs, spices and dark tobacco. Taste impact marked by softness, a linear sinuosity and enjoyability, sustained by a well-developed tannin and a pleasant acid component.

Bottles: 1,700.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

TRASMONDO 2010



Tipologia: Rosso, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesane di Affile 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argille carsiche rosso scure.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot bilaterale.

Densità degli impianti: 4.400 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Anno del Signore 1085: il Regesto Sublacense notifica che Trasmondo, signore locale, dona i suoi possedimenti all'Abbazia di Subiaco. È un omaggio alla storia questo Cesane del Piglio, volutamente atipico, ottenuto dall'appassimento sui graticci di una parte delle uve e da una doppia fermentazione. Bel rubino luminoso e un naso allegramente inebriante. L'esordio è prerogativa dei fiori appassiti, poi prende forma e sostanza la confettura di frutti rossi e infine una ricca sequenza di liquirizia, mallo di noce, pepe nero e qualche nuvola balsamica. In bocca è pulito, dolce, morbido, adeguatamente tannico e ben equilibrato dalla viva sapidità.

Totale bottiglie prodotte: 1.700.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesane del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesane di Affile 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Dark red karstic clays.

Training system: Spurred cordon, bilateral Guyot.

Planting density: 4.400 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

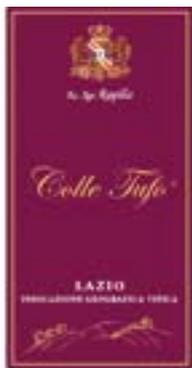
Year of the Lord 1085: Regesto Sublacense reports that the local lord Trasmondo gives his possessions to the Abbey of Subiaco.

This is a tribute to the history of this Cesane del Piglio, intentionally atypical, obtained by wilting a part of the grapes on drying racks and via double fermentation. Beautiful brilliant ruby and a lively, heady nose. Impact dominated by notes of dried flowers, slowly turning into red fruit marmalade sensations and a final rich sequence of liquorice, walnut husk, black pepper and balsamic breezes. Clean, sweet and soft taste, with adequate tannins. Good balance thanks to a lively savouriness.

Bottles: 1,700.

Price Range: From € 5.01 to € 10.00.

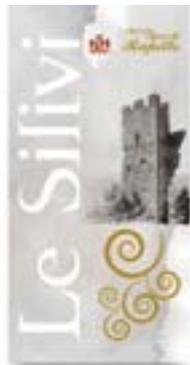
COLLE TUFO 2010



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.
Uvaggio: Cesanese Comune 100%.
Altitudine (m): 450 s.l.m.
Suolo: Tufi pozzolanici.
Sistema di allevamento: Guyot bilaterale.
Densità degli impianti: 3.300 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 90 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Vinificazione in acciaio e maturazione in botte da dodici ettolitri. Rubino brillante con bordo violaceo, naso schietto che fa emergere le note varietali di prugna e marasca accompagnate da sensazioni di terra e sottobosco. Bocca piena e vivace in cui si avverte il Cesanese giovane. Buona sostanza estrattiva, ottimo tannino in evidenza e, a seguire, una briosa freschezza che porta in dote equilibrio e gradevoli ricordi fruttati.
Totale bottiglie prodotte: 1.500.
Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Lazio.
Varietal: Cesanese Comune 100%.
Altitude: 450 m above sea level.
Soil: Pozzolanitic tuffs.
Training system: Bilateral Guyot.
Planting density: 3,300 vines per ha.
Grape yield per hectare: 90 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 Vinification in steel and maturing in twelve-hectolitre barrels. Brilliant ruby with a violaceous border. Frank nose underlining the varietal notes of plum and morello accompanied by earthy and undergrowth sensations. Full, lively taste exalting the young Cesanese. Good extractive substance, excellent tannin in the forefront, followed by a vivacious freshness enriched by balance and by pleasant fruity notes.
Bottles: 1,500.
Price range: Up to € 5.00.

LE SILIVI 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 450 s.l.m.
Suolo: Tufaceo.
Sistema di allevamento: Espanso.
Densità degli impianti: 2.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 90 q.
Gradazione alcolica svolta: 14%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Altra originale e ben riuscita rilettura della Passerina del Frusinate. Dopo una notte sulle bucce partono la fermentazione in bianco e la vinificazione non condotta a temperatura controllata. Giallo paglierino con riflessi verdolini per questo vino il cui nome deriva dalla pronuncia dialettale della località (Le Silvi). Naso opulento che offre profumi di mela verde, ananas, banana, ma anche fiori di campo e mandorla. Ben quattordici sono i gradi, ma l'alcool è opportunamente bilanciato da acidità e freschezza. Gradevolmente sapido e di buona persistenza.
Totale bottiglie prodotte: 700.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 450 m above sea level.
Soil: Tuffaceous.
Training system: Expanded.
Planting density: 2,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 90 q.
Alcohol %: 14.
Vinification and tasting notes:
 Another original and successful reinterpretation of Passerina del Frusinate. After a night on skins, the wine undergoes white fermentation and vinification under a non-controlled temperature. Straw-like yellow with green reflections. That is why this wine's name comes from the dialect pronunciation of its place of origin (Le Silvi). Opulent nose offering perfumes of green apple, pineapple, banana, but also field flowers and almond.
 Notwithstanding its 14% Vol., it is adequately balanced by acidity and freshness. Pleasant savouriness and good persistence.
Bottles: 700.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Vincenzo Ceccoli

Via Fomaci, snc
03010 - Trevi nel Lazio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 524765
Mob. +39 333. 6133393

vinceccoli@libero.it

Massimo Romiti

Via Tuscolana, 918
00174 - Roma

Tel. +39 06. 76961716
Fax +39 06. 76967653
Mob. +39 327. 0007444

massimo.romiti@fastwebnet.it

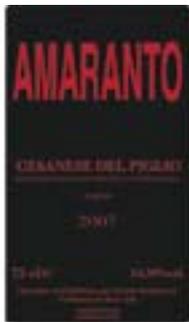
Amicizia e passione sono le pietre angolari sui cui è stata edificata questa piccola azienda vinicola pigliese condotta con grande maestria da Massimo Romiti e Vincenzo Ceccoli.

Un vigneto-giardino (di un ettaro circa) sito in località Valle Bianca e curato minuziosamente, selezioni clonali dei migliori ceppi dei vecchi vigneti, uve di grandissima qualità, tecniche di vinificazione ben eseguite e un Cesanese del Piglio di alto profilo. Non ultimo, il magnifico casale - ottimo esempio di restauro conservativo dei luoghi - ristrutturato con grande gusto e coscienza ambientale, secondo i criteri dell'edilizia rurale e nel pieno rispetto degli stili architettonici e dei materiali del tempo.

Friendship and passion are the cornerstones of this company of Piglio, which Massimo Romiti and Vincenzo Ceccoli lead with ability. A vineyard-garden (approximately one hectare) located in Valle Bianca and meticulously shipshape. Clonal selections of the best vine-stock of old vineyards strains, high-quality grapes, well-performed vinification techniques and a high-profile Cesanese del Piglio. Last but not least, the magnificent cottage, an excellent example of conservative restoration, made with taste and paying attention to the environment, according to rural building principles and in full respect of the original architectural style and the old materials.



AMARANTO 2007



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argille bianche.

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Barrique di terzo passaggio per sedici mesi e un colore rubino intenso molto consistente. L'Amaranto 2007 è una piacevolissima conferma. Naso accattivante che si apre a ribes nero, visciola, prugna, petali di fiori macerati, spezie piccanti, sentori boschivi di terra, fungo e corteccia.

Al palato dimostra corpo, spessore e carattere; il tannino abbondante ma non aggressivo sposa una freschezza che accompagna il sorso in un lungo e persistente finale.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: White clays.

Training system: Guyot, spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Third-passage barrique for sixteen months and a very dense ruby colour. Amaranto 2007 is a very pleasant confirmation.

Charming nose opening with black currant, sour black cherry, plum, petals of soaked flowers, hot spices, touches of earth and wood, mushrooms and leather.

Full body and character; abundant but never aggressive tannin blended with freshness in a long and persistent finish.

Bottles: 5,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

Contacts:

Rosso del Borgo
di Carapellotti Alessandro
Via Borgo Sant'Antonio, 64
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Fax +39 0775.501305
Mob. +39 360.614516

www.rossodelborgo.com
info@rossodelborgo.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE
Belgio, Francia, Giappone, Svizzera.

MAIN EXPORT MARKETS
Belgium, France, Japan, Switzerland.

È animato da grande passione il giovane Alessandro Carapellotti, titolare dell'azienda vinicola pigliese Rosso del Borgo. Tre ettari circa di vigneti non certamente facili da coltivare perché ubicati in località Pedicate, circostanza non trascurabile che sta a significare: impervi terreni pedemontani, altitudini piuttosto elevate, suoli rocciosi e compatti e discrete pendenze. Ciononostante Alessandro riesce a far crescere uve belle e sane da cui ottiene vini interessanti. Da segnalare la piccola cantina aziendale e il "salotto vinoso", una show-room sita nel pieno centro storico di Piglio e ricavata in antichi locali recentemente restaurati e dedicati alle degustazioni e alla vendita.

A great passion animates Alessandro Carapellotti, owner of the wine company Rosso del Borgo, located in Piglio. Approximately three hectares of vineyards, certainly not easy to grow, as they are located in Pedicate, a locality dominated by impassable piedmont soils, quite elevated heights, rocky and compact soils and moderate slopes. However, Alessandro is able to grow beautiful and sound grapes, from which to obtain interesting wines. Let's not forget the company's winery and the so-called "salotto vinoso" (wine salon), a show-room in the historic centre of Piglio, organized in ancient buildings which have been recently restored and dedicated to wine tasting and wine selling.

PEDICATE 2007



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOC.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 540 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi a elevata concentrazione di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 6.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique di rovere per diciotto mesi e calice rubino concentrato.

Buono il ventaglio olfattivo che esordisce con ricche sensazioni floreali di viola e rosa canina, seguite da frutta matura (visciola, prugna e mirtillo) ben amalgamata con pepe rosa, speziatura, una virgola di tabacco e vaniglia. In bocca è pieno, fragrante, avvolgente, con tannino educato e buona spalla acida.

Finale con ritorno di frutta.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 540 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs with a high density of rocks.

Training system: Guyot.

Planting density: 6,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 14.5.

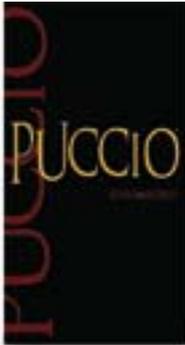
Vinification and tasting notes:

Maturing in oak barrique for eighteen months and dense ruby colour. Good bouquet opening with rich floral sensations of violet and wild, followed by ripe fruits (sour black cherry, plum and blueberry) blended with pink pepper, spices, a hint to tobacco and vanilla. Full, fragrant, enveloping taste with an educated tannin and a good acid component. Fruity echoes in the finish.

Bottles: 3,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

PUCCIO 2010



Tipologia: Rosso, Vino da Tavola.

Uvaggio: Cesanese di Affile 60%, Sangiovese 40%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 6.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Elevazione in barrique di rovere per sei mesi e calice rubino sfumato sui bordi.

Bouquet dei profumi che ruota intorno al frutto rosso, alla viola, al sottobosco, a cenni di liquirizia e caffè. Si estende al palato riproponendo i toni fruttati, una buona presenza tannica e una viva freschezza.

Di facile appeal e piacevole beva.

Totale bottiglie prodotte: 3.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, table wine.

Varietal: Cesanese di Affile 60%, Sangiovese 40%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey.

Training system: Guyot.

Planting density: 6,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing in oak barrique for six months and ruby colour with nuances on the edges.

Bouquet centred on red fruits, violet, undergrowth and hints to liquorice and coffee. The fruity tones come back in the mouth, accompanied by a good tannic persistence and a lively freshness.

Good appeal and pleasant to drink.

Bottles: 3,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SOLERTE 2007



Tipologia: Bianco, passito, Vino da tavola.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi a elevata concentrazione di rocce.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 15% +2.

Vinificazione e Note di degustazione:

Appassimento dei grappoli di Passerina del Frusinate sulla pianta per circa quindici giorni, disidratazione delle uve sui fili, diraspatura manuale chicco per chicco, macerazione e lungo affinamento in carati di rovere da cento litri. Ne viene fuori un passito dal colore ambrato e illuminato da riflessi biondi. Naso ampio che apre su pesca sciroppata e albicocca disidratata, accenni floreali e vagamente erbacei, poi note burrose e miele di acacia. Al gusto libera una ricca complessità aromatica, regalando dolcezza, morbidezza, glicerica succulenza e una discreta verve acido-sapida.

Totale bottiglie prodotte: 1.200.

Fascia di prezzo: Oltre € 15,00.

Type: White, passito, table wine.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs with a high density of rocks.

Training system: Guyot.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 15 +2.

Vinification and tasting notes:

Grapes of Passerina del Frusinate wilted on the vines for fifteen days approximately, dehydration of grapes on the rows, mechanical destemming grape by grape, maceration and long maturing in oak kegs of one hundred litres. An amber-like passito is thus obtained. Blond reflections illuminate its colour. Wide nose opening with peach in syrup and dried apricot, floral and vaguely herbal touches, and then notes of butter and acacia honey. A complex aromatic composition is released in the mouth, thus offering sweetness, softness, glycerine succulence and a moderate acid-savoury verve.

Bottles: 1,200.

Price range: Over € 15.00.

Contacts:

Azienda Agricola Russo Antonio Marino

Via ai Patini, 5

03043 - Cassino (FR)

ITALY

Tel. +39 0776. 366921

Fax +39 0776. 366921

www.terradisanbenedetto.it

antonio.marino.russo@virgilio.it

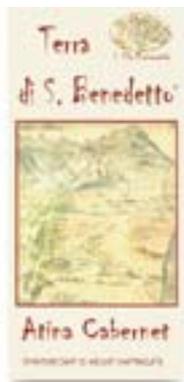
Da sempre nell'azienda agricola Antonio Marino Russo - azienda di famiglia risalente alla fine dell'Ottocento - le terre sono coltivate con due speciali concimi naturali: competenza tecnica e passione. Il titolare infatti, dottore agronomo, da anni mette in pratica sui terreni di origine alluvionale, siti ai piedi dell'Abbazia di Montecassino e un tempo possedimento dei monaci benedettini, tutte le conoscenze maturate in materia di viticoltura, olivicoltura e cerealicoltura. Dalle olive ricava un extravergine fruttato medio di colore verde smeraldo; dalle uve, allevate nei vigneti di proprietà ubicati a Sant'Elia Fiumerapido e vinificate nella piccola ma moderna cantina aziendale, ottiene un caratteristico Atina Cabernet DOC.

In Antonio Marino Russo's family business (born at the end of the Nineteenth century) two special natural manures are used: technical expertise and passion. The professional agronomist owning the company has exploited for years his knowledge about vine, olive and cereal cultivation in order to grow vines on alluvional soils located at the foot of the Abbey of Montecassino, an ancient Benedictine estates. Olives are the raw material for a fruity extra virgin oil with an emerald colour; while grapes, grown on the company's vineyard located in Sant'Elia Fiumerapido and vinificated in the small but modern company's winery, are used to produce a peculiar Atina Cabernet DOC.



TERRA DI SAN BENEDETTO

2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%.

Altitudine (m): 100 s.l.m.

Suolo: Medio impasto tendente allo sciolto.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio di uve Cabernet Sauvignon e una quota di Merlot. Calice rubino luminoso e naso che esordisce sulle note vegetali del peperone verde e delle erbe seguiti da frutti selvatici, terziari di humus e terra bagnata e un lieve cenno di pepe nero.

Bocca austera, calda, concentrata, con tannino vivo equilibrato dalla componente alcolica. Finale che sfuma su note sapide.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%.

Altitude: 100 m above sea level.

Soil: Medium mix tending to loose.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel of Cabernet Sauvignon grapes, mixed with Merlot. Brilliant ruby colour and nose opening with vegetal notes of green pepper and herbs followed by wild fruits, tertiary notes of humus and wet earth and delicate touch of black pepper. Austere, hot, concentrated taste. Lively tannin counterbalanced by the alcoholic component.

Finish fading away with savoury notes.

Bottles: 4,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Sarandrea Marco & C.
Liquoreria - Erboristeria
 Via D'Alatri 3/B
 03010 - Collepardo (FR)
 ITALY

Tel. +39 0775. 47012
 Fax +39 0775. 47351

www.sarandrea.it
info@sarandrea.it

A Collepardo e nel mondo, l'antica Liquoreria Erboristeria Sarandrea è più di un'impresa, è una vera istituzione culturale. Nata ai primi del Novecento, l'azienda ha saputo recuperare e portare avanti la centenaria tradizione certosina con una produzione di liquori, amari, integratori alimentari ed estratti vegetali per la fitoterapia di altissima qualità. Marco Sarandrea - erborista, grande esperto e docente affermato in ambito internazionale - ne è l'abile cantore. Rare erbe officinali e aromatiche dei monti Ernici, droghe purissime, frutta selezionata, alcool assai raffinato, estratti di flora mediterranea, lavorazioni eseguite esclusivamente con piante fresche macerate, pura acqua sorgiva montana, grandissime doti e, naturalmente, l'esperienza di secoli.

In Collepardo and in the whole world, the ancient Liquoreria Erboristeria Sarandrea is much more than a company. It is a proper cultural institution. Born at the beginning of the Twentieth century, the company has been able to recover and keep up the centenary Carthusian tradition thanks to the production of liqueurs, amari, food supplement and vegetal extracts for high quality phytotherapy. Marco Sarandrea - herborist, great expert and internationally well-known professor - prepares them skilfully. His ingredients: rare officinal and aromatic herbs of the Ernici mountains, extra-pure drugs, selected fruit, very refined alcohol, extracts of Mediterranean flora, processing and maceration of fresh plants only, pure mountain spring water, great talent and, of course, a secular inherited expertise.

SAMBUCA VECCHIA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, acqua, zucchero, distillato di sambuco, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 42%.

Note di degustazione:

La qualifica di "vecchia" rappresenta certamente un titolo di merito per una sambuca ancora oggi basata su un'antichissima formula certosina. Alla base di tutto: estrazione in alcool puro degli anici e distillazione dei fiori freschi di sambuco (*Sambucus nigra*). Ne viene fuori un liquore dal colore cristallino e dal naso intrigante che compendia alla perfezione sensazioni dolci, floreali, acri e balsamiche. Perfettamente coerente è il gusto, basato su una consistenza densa e piacevolmente oleosa, liscia, carezzevole al palato, dolce, nitida e lunga.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, elder distillate, natural aromas.

Alcohol %: 42.

Tasting notes:

*The title "vecchia" (old) is without any doubts a ground for pride for a sambuca which is still prepared following an ancient Carthusian formula. Basic components: anise extraction in pure alcohol and distillation of fresh elder flowers (*Sambucus nigra*). A crystal-clear liqueur is thus obtained. Intriguing nose where sweet, floral, tart and balsamic sensations are perfectly blended. Absolutely coherent taste, based on a dense and pleasantly oily, smooth and palate-caressing consistence which is also sweet, clean and long.*

Bottles: 10,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

AMARO SAN MARCO



Tipologia: Amaro.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, aromi e infusi naturali di erbe aromatiche.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Irrorato di luce il mogano scuro dell'Amaro San Marco si illumina di riflessi.

Così accade all'olfatto che inizialmente si apre su sensazioni cupe e boschive, con evidenti riconoscimenti lignei di genziana, per poi evolvere verso china, rabarbaro, radici, erbe e soffi mentolati e balsamici.

Gusto morbido, rotondo, esplicitato su un magnifico equilibrio tra componenti morbide e dure, dolci e amare.

Totale bottiglie prodotte: 7.000.

Capacità: 70 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Amaro.

Ingredients: Hydrated alcohol, sugar, aromas and natural infusions of aromatic herbs.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Amaro San Marco has a dark mahogany colour, enriched by light reflections when illuminated. The same happens to the bouquet, beginning with evident dark and woody sensations, with clear wood touches of gentian. It then evolves into ink, rhubarb, roots, herbs and mint and balsamic touches.

Soft and round taste centred on an excellent balance between soft and hard, and sweet and bitter components.

Bottles: 7,000.

Capacity: 70 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ABSINTHIUM LIQUORE ALL'ASSENZIO



Tipologia: Liqueur.

Ingredienti: Alcool, acqua, zucchero, assenzio, anice, issopo, melissa, estratti ed essenze di erbe e piante aromatiche.

Gradazione alcolica svolta: 68%.

Note di degustazione:

Non bisogna necessariamente disporre di una vena artistica creativa o condurre uno stile di vita da *bohémien* per essere sedotti da questo liquore, dalla altissima gradazione alcolica e la personalità unica, preparato col metodo tradizionale della macerazione.

Colore verdolino e olfatto prorompente in cui l'iniziale nota pungente dell'artemisia viene mitigata dall'anice verde, la melissa, l'angelica, l'*Hyssopus officinalis*, il finocchio e da altre sensazioni erbacee.

In bocca la *fata verde* ripropone la medesima sequenza: l'ingresso potente scuote lingua e palato per poi dirigersi verso un gusto tondo, caldo, pieno e avvolgente.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, sugar, absinthe, anise, hyssop, lemon-balm, extracts and essences of herbs and aromatic plants.

Alcohol %: 68.

Tasting notes:

One does not have to be an artistic or creative person, nor to have a *Bohémian* lifestyle to be seduced by this liqueur, its very high ABV and its unique personality. Obtained by traditional maceration. Greenish colour and uncontainable bouquet, where the initial sharp mugweed note is smoothed by green anise, lemon-balm, angelica, *Hyssopus officinalis*, fennel and other herbal sensations.

The green fairy offers the same sequence in the mouth too: strong impact stirring tongue and palate which then change into a round, hot, full and enveloping taste.

Bottles: 6,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

🍷 ABSINTHIUM CREMA ALL'ASSENZIO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, zucchero, latte, panna, proteine del latte, sciroppo di glucosio, infuso di assenzio 3% e aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 20%.

Note di degustazione:

Variazione sul tema "assenzio" in forma di crema. L'aggiunta di latte e panna e la drastica riduzione della gradazione alcolica fanno di questo liquore un Absinthium più facilmente abbordabile per i palati non troppo sofisticati. Intrigante è comunque il contrasto tra le sensazioni più acri e le componenti glucidiche. Il palato è infatti prevalentemente disposto su toni morbidi e dolci, ma ravvivato da belle sferzate amaricanti.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, sugar, milk, cream, milk proteins, glucic syrup, infusion of absinthe 3% and natural aromas.

Alcohol %: 20.

Tasting notes:

Variation on the theme: creamy "absinthe". The addition of milk and cream and the drastic reduction of the alcoholic content make this liqueur a more acceptable Absinthium for not-too-refined palates.

Intriguing contrast between the pungent sensations and the glucic components.

Taste is in fact mainly soft and sweet, but enlivened by nice bitter lashes.

Bottles: 4,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

🍷 RATAFIA DELL'ORTO DEL CENTAURO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, zucchero, succo concentrato e infuso vinoso di visciole (30%).

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Infusione di visciole in vino rosso e zucchero, filtraggio, addizione di alcool e acqua, affinamento in acciaio, ulteriore filtraggio e imbottigliamento. L'occhio è gratificato dal rubino intenso; il naso dalle esuberanti note di visciola impreziosite dal corredo aromatico della vaniglia e della cannella.

In bocca si caratterizza per pienezza, intensità, maturità gustativa, equilibrio. La discreta morbidezza donata dal tenore alcolico viene infatti bilanciata da una viva acidità.

Appagante persistenza finale con succosi ritorni di visciola e spezia.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, sugar, concentrated juice and winey infusion of sour black cherries (30%).

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Infusion of sour black cherries in red wine and sugar, filtering, addition of alcohol and water, maturing in steel, further filtering and bottling. The eyes are gratified by an intense ruby while nose is gratified by the exuberant notes of sour black cherry enriched by vanilla and cinnamon aromas. In the mouth, clear fullness, intensity, taste ripeness, balance.

A delicate softness given by the alcoholic content is in fact counterbalanced by a lively acidity. Gratifying final persistence with juicy echoes of sour black cherry and spices.

Bottles: 10,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

ELIXIR GENZIANA



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, acqua, infuso di genziana (4%), aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 30%.

Note di degustazione:

Di alcool ce n'è (30%), di sostanze medicamentose anche (le radici di genziana) in questo liquore tonico e corroborante il cui nome rievoca pietre filosofali, sostanze secche e miracolosi medicamenti. In ogni caso è indubbia la sua efficacia come digestivo. Magnifico colore ambrato, naso boschivo di legni, foglie, resina, terra e radici; bocca nuovamente terrosa ma agile, possente, nitida e perfettamente bilanciata. Particolarmente apprezzabili sono la pulizia gustativa e la coerenza retronasale. Degni di assaggio sono anche gli Elisir al finocchietto e al carciofo.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, water, gentian infusion (4%), natural aromas.

Alcohol %: 30.

Tasting notes:

Alcohol is present (30%), as well as medicamentous substances (gentian roots) in this tonic and corroborating liqueur. Its name recalls philosopher's stones, dry substances and miraculous medications. No doubts about its digestive properties. Wonderful amber-like colour, woody nose of woods, leaves, resin, earth and roots; earthy notes in the taste too, which is lively, strong, clean and perfectly balanced. Particularly pleasant taste cleanness and retro-nasal coherence. Also the so-called Elisir (fennel- and artichoke-flavoured) deserve to be tasted.

Bottles: 10,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

MENTUCCIA DELL'APPENNINO



Tipologia: Liquore.

Ingredienti: Alcool, zucchero, infuso di mentuccia, aromi naturali.

Gradazione alcolica svolta: 40%.

Note di degustazione:

Calamintha nepeta è il nome scientifico esatto con cui Carlo Linneo ha classificato l'erba aromatica, di uso diffuso, meglio conosciuta come nepitella o mentuccia. Ed è proprio dall'infusione in alcool puro, acqua e zucchero dei suoi ramoscelli che nasce questo particolare liquore dal naso intensamente aromatico, mentolato e, persino speziato e il gusto delicato, pieno, gradevole, equilibrato e indicato per facilitare la digestione.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Capacità: 50 cl.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Liqueur.

Ingredients: Alcohol, sugar, pennyroyal infusion, natural aromas.

Alcohol %: 40.

Tasting notes:

Calamintha nepeta is the scientific name given by Carlo Linneo to the largely used aromatic herb, better known as calaminth or pennyroyal. It is the infusion of its twigs in pure alcohol, water and sugar which gives birth to this peculiar liqueur.

Intensely aromatic, mentholated and even spicy nose with a delicate, full, pleasant and balanced taste.

Advisable to facilitate digestion.

Bottles: 4,000.

Capacity: 50 cl.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Azienda Agricola Maria Elena Sinibaldi

Via Bosco Castello, 33

03018 - Paliano (FR)

ITALY

Tel. +39 0775. 533069

Mob. +39 347. 1768774

www.boscocastello.it

boscocastello@libero.it

“Il vino fatto con l’uva” è il fine ultimo del lavoro di Maria Elena Sinibaldi, titolare dell’omonima azienda agricola, nove ettari - di cui circa tre coltivati a vigneto - situati sulle assolate colline di Santa Maria di Pugliano a Paliano. E per mettere in pratica i suoi nobili proponenti Elena parte proprio dai vigneti di famiglia che risalgono ai primi anni Sessanta e che custodiscono un importante patrimonio storico di viti a piede franco e una ricca antologia di antichissimi vitigni autoctoni (Bommino, Beglio Bono, Pagadebiti, Abbottautti, Ferrone...) che metterebbero a dura prova le capacità di identificazione varietale del migliore degli ampelografi. Poi in cantina dove la vinificazione - eseguita con la consulenza dell’amico biologo Maurizio Pezza - è di tipo assolutamente tradizionale (rimontaggi e follature, nessuna filtrazione stretta e nessuna tecnica termicamente stressante).

“Wine made from grapes” is the ultimate objective of Maria Elena Sinibaldi, owner of her homonymous wine company. Nine hectares - of which three cultivated with vines - located on the sunny hills of Santa Maria di Pugliano, in Paliano. In order to make her noble goals real, Elena starts from the family’s vineyards, dating back to the early Sixties and repositories of the important historic heritage of ungrafted vines. They also represent a rich anthology of very old native vine varieties (Bommino, Beglio Bono, Pagadebiti, Abbottautti, Ferrone...). Such a wide range of vines would put in difficulties the varietal identification techniques of the best experts of ampelography. Elena’s work continues in the winery, where, advised by the biologist friend Maurizio Pezza, she follows an absolutely typical vinification process (pumping over and punching of the cap, no strict filtering and no thermally stressing technique).



BOSCO CASTELLO FRUSINATE ROSSO 2008



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cesanese di Affile 40%, Bommino 40%, Cilieggiolo 20%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Tufaceo venato di argille.

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino fitto dai bordi color porpora questo vino dai profumi intensi e coesi di ciliegia che si amalgamano a carnosì e selvatici frutti di bosco, con una nitida mineralità a fare da sottofondo. Alla bocca, densa e voluminosa, si fa apprezzare per semplicità, schiettezza, sapidità e, grazie alle uve Bommino, un tannino perfettamente ammorbidito.

Intenso il finale con ritorni fruttati.

Totale bottiglie prodotte: 5.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cesanese di Affile 40%, Bommino 40%, Cilieggiolo 20%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Tuffaceous with a slight presence of clays.

Training system: Spurred cordon e Guyot.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Dense ruby colour, with purple edges; intense perfumes of cherry perfectly amalgamated with fleshy wild berries, with a clear minerality on the background. Dense and voluminous taste, with appreciable simplicity, honesty, savouriness and, thanks to Bommino grapes, a perfectly smoothed tannin.

Intense finish with fruity reminiscences.

Bottles: 5,000.

Price range: Up to € 5.00.



BOSCO CASTELLO PASSERINA DEL FRUSINATE 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 80%, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti e Beglio Bono 20%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Tufaceo venato di argille.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Giallo paglierino compatto e luminoso per questa bella Passerina del Frusinate d'altri tempi. Il naso, schietto, interessante e piacevole, si apre su sensazioni fruttate di mela, pesca gialla e susina, poi si allarga verso i fiori di ginestra e di acacia e sul calore minerale della pietra focaia. In bocca è giustamente morbido, coerente, di bel volume e di una solida robustezza equilibrata da freschezza e sapidità. Finale dalle suggestioni retrofattive ancora una volta minerali.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Passerina del Frusinate 80%, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti and Beglio Bono 20%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Tuffaceous with a slight presence of clays.

Training system: Guyot.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 120 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Compact and brilliant straw-like yellow for this nice Passerina del Frusinate.

Frank, interesting and pleasant bouquet with initial fruity sensations of apple, yellow peach and plum, slowly incorporating broom and acacia flowers notes and the mineral warmth of flint. Correctly soft, coherent taste with a nice volume and a solid robustness balanced by freshness and savouriness. Finish marked by mineral retro-olfactory suggestions too.

Bottles: 2,000.

Price range: Up to € 5.00.



GENESTA 2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Moscato bianco 50%, Moscato giallo 20%, Bellone 30%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Tufaceo venato di argille.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio, giallo paglierino tenue e un naso piacevolmente garbato e non appesantito dalle espressioni aromatiche più estreme e ingombranti delle uve Moscato bianco e giallo. È infatti delicata l'apertura floreale sui petali di rosa gialla e sulla ginestra che lentamente si sposta verso una calda frutta matura, una pennellata erbacea e un'originale nota minerale ferrosa di fondo. Profilo gentile e misurato anche al gusto che si rivela di buon corpo, estremamente pulito e ben ritmato da una sostenuta acidità.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Moscato bianco 50%, Moscato giallo 20%, Bellone 30%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Tuffaceous with a slight presence of clays.

Training system: Guyot.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 110 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel, soft straw-like yellow colour and a pleasantly delicate nose, with none of the most extreme and intrusive burdening aromatic expression of white and yellow Moscato grapes. The floral opening is in fact delicate, with notes of yellow rose-petals and broom slowly turning into ripe, warm fruit, an herbal touch and an original mineral ferrous note on the background. Gentle and controlled taste profile, revealing its full body, extreme cleanliness. Firm enlivening acidity.

Bottles: 2,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Tenuta Cervelli

San Martino Società Agricola a r.l.

Via Aurita, 4 - Località San Martino

03030 - Broccostella (FR)

ITALY

Tel. +39 0776. 890959

Fax +39 0776. 850546

Mob. +39 347. 6523836

soc.sanmartino@gmail.com

Giovanni Cervelli è imprenditore brillante e particolarmente dinamico. Il "maresciallo" - così è conosciuto per la sua lunga e onorata carriera militare in Marina - gestisce con il giovanissimo figlio Omar, appena ventenne, una struttura polifunzionale a Broccostella. Azienda agricola, agriturismo, ristorante, allevamento di trote del Fibreno, allevamento di lepri e cinghiali in un bosco di latifoglie di circa 50 ettari interamente recintati, addestramento di cani da caccia e da difesa e, dallo scorso anno, anche azienda vinicola. Dodici ettari di vigneti impiantati e già in produzione nei comuni di Broccostella, Fontechiari, Casalvieri e Alvito e altri quattro in corso di impianto. E, a breve, una moderna cantina aziendale. Perché il maresciallo, di starsene fermo, non vuole proprio saperne.

Giovanni Cervelli is a brilliant and particularly dynamic entrepreneur. The "marshall" - a nickname due to his long and honoured career in the Military Marina - runs a poly-functional structure in Broccostella with his young son Omar, just 20 years old. Agritourism facility, restaurant, Fibreno trout breeding, hare and wild-pigs breeding in a hardwood wood of approximately 50 hectares entirely fenced in, training of hunting and defence dogs and, since last year, a wine company too. Twelve hectares of vineyards already exploited for wine-production in the municipalities of Broccostella, Fontechiari, Casalvieri and Alvito and ongoing implantation of four more hectares. A modern company winery will be soon established. Because the marshall has no intention to rest.



STELLA NEL CALICE

2010



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vino giovane, acerbo, irruente, al primo anno di produzione, questo Cabernet Sauvignon in purezza dal bel rubino compatto e dalle strie violacee. L'olfatto si divide tra il frutto ben centrato, una ventata floreale e la prepotente nota verde. La vivacità acidica e il tannino esuberante saranno mitigati dall'affinamento in vetro e lasciano ben sperare per il futuro. Giusta sapidità e ritorni fruttati.

Vinificazione in acciaio.

Totale bottiglie prodotte: 6.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Clayey calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Young, unripe and impetuous Cabernet Sauvignon produced for the first time from Cabernet Sauvignon grapes only. Nice compact ruby with violaceous streaks. Nose divided into well-concentrated fruit, a floral breeze and a tyrannical green component.

Lively acid and an exuberant tannin will be smoothed by ageing in bottle, thus giving good hopes for the future development of this product. Right savouriness and fruity reminiscences. Vinification in steel.

Bottles: 6,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SÈRVILO 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Argilloso calcareo.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Gradazione alcolica svolta: 13,5%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Dalle uve di Passerina provenienti dai vigneti siti in località Muto, nel comune di Fontechiari, si ottiene questo vino - palese omaggio all'antica Gens Servilia - di un bel giallo paglierino intenso. All'olfatto il Sèrvilo offre sensazioni di frutta a polpa bianca, fiori di acacia e di sambuco, su uno sfondo vagamente agrumato. La bocca, schietta e pulita, viene attraversata da una tenace sapidità e sorretta da una discreta vena acida. Appagante la persistenza finale.
Totale bottiglie prodotte: 2.000.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Clayey, calcareous.
Training system: Guyot.
Planting density: 4,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 70 q.
Alcohol %: 13.5.
Vinification and tasting notes:
 This wine is obtained from Passerina grapes of the vineyards in Muto, in the municipality of Fontechiari. It represents a clear tribute to the ancient Gens Servilia. Beautiful and intense straw-like yellow. Sèrvilo offers olfactory sensations of white-fleshed fruits, acacia flowers and elder, against a background vaguely marked by citrus notes. Frank and clean taste, crossed by a tenacious savouriness and sustained by a discrete acid vein. Gratifying final persistence.
Bottles: 2,000.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.

I FASTI 2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Moscato bianco 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Argilloso calcareo.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 70 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 L'abito è di colore giallo paglierino tenue ma di elegante limpidezza e il quadro olfattivo si sviluppa sui profumi fragranti, dolci, aromatici e perfettamente riconoscibili del Moscato bianco. Susina gialla, albicocca disidratata, pesca sciroppata, ma anche limone maturo, gelsomino e delicata salvia. La bocca si dispone sulla profonda dolcezza bilanciata comunque dal contrasto acido e dalla scia sapida che ne allunga il finale.
Totale bottiglie prodotte: 2.000.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Moscato bianco 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Clayey calcareous.
Training system: Guyot.
Planting density: 4,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 70 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 Delicate straw-like yellow, but elegant limpidity. The bouquet is centred on fragrant, sweet and aromatic perfumes clearly ascribable to white Moscato. Yellow plum, dried apricot, peach in syrup, but also ripe lemon, jasmine and a delicate sage. Taste marked by a profound sweetness, counterbalanced by the acid contrast and a savoury touch which make the finish longer.
Bottles: 2,000.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Tenuta dell'Agnerone
SAIM Società Agricola srl
Via San Nazario, 14
03030 - Casalattico (FR)
ITALY

Fax +39 0776.692015
Mob. +39 335.5270496

www.saim srl.it
info@saim srl.it

La Tenuta dell'Agnerone è una delle ultime aziende nate nel panorama vitivinicolo provinciale ma, già nelle premesse, sta dimostrando di avere i numeri giusti. Efficacemente diretta da Giancarlo Taddei, ingegnere specializzato nell'organizzazione e ottimizzazione aziendale e con una passione per l'informatica e per la vigna, l'azienda può contare su oltre quindici ettari vitati (di cui ben tredici di proprietà) dislocati nei comuni di Atina, Gallinaro, Alvito e San Donato Valcomino. Rispetto della vocazione territoriale, ricerca di una cifra stilistica personale e perseguimento della qualità. Queste le coordinate cartesiane di un lavoro che a breve potrà giovare dei benefici della realizzanda cantina aziendale a Casalattico.

This estate of Agnerone is one of the latest companies born in the provincial wine scene, but already in the premises, it is proving to have the right numbers. Effectively directed by Giancarlo Taddei, an engineer specializing in organization and business optimization, and with a passion for computing and for the vineyard, the company has more than fifteen hectares of vineyards (of which thirteen owned by the company) located in the municipalities of Atina, Gallinaro, Alvito and San Donato Valcomino. Respect for territorial vocation, research of a personal style, pursuit of quality. These are the Cartesian coordinates of a job that will soon enjoy the benefit of the winery in Casalattico, still under construction.



PERPILIO 2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitudine (m): 350-420 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500-5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio di uve Cabernet Sauvignon in purezza e calice tra il porpora e il rubino. In un primo momento il naso si dispone su sentori marcatamente erbacei e terrosi per poi rivelare il peperone e, a seguire, prugna, cassis, lavanda e resine balsamiche. L'approccio gustativo è segnato da una giovanile freschezza, una massa polifenolica poco aggressiva, un tannino misurato e una più che evidente sapidità.

Buone la coerenza e la persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 12.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.

Altitude: 350-420 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500-5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

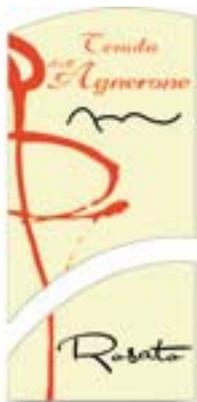
Steel vinification of Cabernet Sauvignon only and colour ranging from purple to ruby. At first the nose offers markedly herbal and earthy hints only to reveal pepper notes and, thereafter, plum, cassis, lavender and balsam resins. The taste approach is marked by a youthful freshness, a slightly aggressive polyphenolic component, delicate tannins and a more than evident savouriness.

Good consistency and persistence.

Bottles: 12,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

 **ROSATO**
2010



Tipologia: Rosato, IGT Frusinate.

Uvaggio: Merlot 100%.

Altitudine (m): 400-450 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uve Merlot provenienti dal cru Cerracchieto, vinificazione in bianco a basse temperature e affinamento sulle fecce nobili per quattro mesi. Bello è il calice di colore rosa chiaro con marcati riflessi rosso-violacei.

Non meno interessante è il naso che regala fragranza sotto forma di ciliegia matura, viola, rosa canina e melagrana, con un lieve accenno al peperone rosso.

Sottilissima è la percezione tannica che bilancia la vena fresca e sapida.

Grande pulizia e finale preciso che sfuma sul ricordo fruttato.

Totale bottiglie prodotte: 500.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Rosé, IGT Frusinate.

Varietal: Merlot 100%.

Altitude: 400-450 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Merlot from Cerracchieto cru, white vinification at low temperatures and ageing on the lees for four months. Beautiful pale pink colour with marked red - violaceous reflections.

No less interesting is the nose, that gives fragrance in the form of ripe cherry, violet, wild rose and pomegranate, with a slight hint of red peppers.

Thin perception of tannin to balance a fresh and savoury vein.

Great clean and precise finish that fades away with fruity echoes.

Bottles: 500.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Terre del Cesanese s.c.a.r.l.

Via Maggiore, 105
03010 - Piglio (FR)
ITALY

Tel. +39 0775. 501125

Fax +39 0775. 502499

Mob. +39 393. 9768064

terredelcesanese@gmail.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Norvegia.

MAIN EXPORT MARKETS

Norway.

La società cooperativa Terre del Cesanese - sin dalla sua costituzione avvenuta nel 1999 - orienta tutte le attività olivicole e vitivinicole verso il religioso rispetto di una speciale *torah*: identità, memoria, qualità, suggestione e diversità. La conduzione maniacale dei dodici ettari vitati (dei quaranta complessivi), le sperimentazioni in vigna, le selezioni massali, le ricerche condotte in collaborazione con gli atenei e gli istituti per la viticoltura, le coraggiose e ben eseguite vinificazioni concorrono alla definizione di vini che - nella loro magnifica alterità - rappresentano una ontologica espressione del territorio e una fiera rievocazione del passato. La sensibilità, la cultura e l'animo *lo-fi* del presidente della cooperativa, Pierluca Proietti (che, *ab initio*, presiede magistralmente anche la Strada del Vino Cesanese), fanno il resto.

Since its inception in 1999, the cooperative society Terre del Cesanese directs all olive-growing and wine-producing activities towards the religious respect of a special Torah: identity, memory, quality, charm and diversity. The highly meticulous run of the twelve hectares of vines (out of a total of forty), experimentations in the vineyard, mass selections, research conducted in collaboration with universities and institutes for viticulture, the courageous and well-conducted wine-making. All this contributes to the definition of wines which -magnificent in their otherness - are an ontological expression of the territory and a proud recollection of the past. The sensitivity, culture and the spirit of lo-fi of the cooperative president, Pierluca Proietti (who, ab initio, also masterfully presides Cesanese Wine Route), do the rest.



COLLE VIGNALI 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Tufi terrosi con elevata presenza di argille carsiche.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.300-4.800 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Elevazione in botti di rovere di Slavonia non tostate da dieci ettolitri, calice rubino intenso e naso inizialmente *animale* che evidenzia profonde sensazioni terragne. Poi dal sottobosco più ombreggiato, tra humus e fungo, emerge il frutto - marasca sotto spirito - accompagnato da petali di violetta e di rosa, pepe nero, chiodi di garofano, macis, note vegetali e resine balsamiche. Bocca solida per massa ed estrazione, austera e di estrema vigoria, con un tannino rigoroso, saporito ma ancora vispo e una esplicita acidità che lasciano prevedere un grandissimo potenziale. La nota calorica giunge solo nel finale e trascina con sé ricordi fruttati e balsamici.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Earthy tuffs with high presence of karstic clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3.300-4.800 vines per ha.

Grape yield per hectare: 45 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Elevation in non-roasted Slavonian oak barrels of ten hectolitres. Intense ruby glass and nose initially revealing deep earthy sensations. Then, from the shadier undergrowth, among humus and mushroom, emerges the fruit (morello preserved in alcohol) accompanied by rose-petals and violets, black pepper, cloves, mace, balsamic resins and vegetal notes. Solid mass and extraction, austere and extremely vigorous taste, with a tight, tasty but still lively tannin and an explicit acidity that lets foresee a huge potential.

The calorific note comes only in the finish, accompanied by touches of fruit and balm.

Bottles: 2,000.

Price range: Da € 5,01 a € 10,00.



COLLE FORNO

2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argille bianche carsiche.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.050 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Gradazione alcolica svolta: 15%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in botti di rovere di Slavonia non tostate da dieci ettolitri per venti mesi e abito rubino fitto per il secondo cru aziendale che Pierluca definisce come un vino "spensierato". Sulla definizione dobbiamo dissentire: Colle Forno 2009 è un vino pensieroso, mediatondo, impegnato e impegnativo. Al naso è un continuo e dinamico proporsi di frutti rossi macerati che si alternano armonicamente a suggestioni floreali, erbacee e speziate e a ritmati rimandi eteri. Anche al gusto propone ritmo, misura e proporzione. Ha struttura solida ma agile, forza, polpa, tannino finissimo ottimamente scandito, rinfrescante acidità e finale preciso e di lunghissima persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 1.300.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: White karstic clays.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,050 vines per ha.

Grape yield per hectare: 45 q.

Alcohol %: 15.

Vinification and tasting notes:

Maturing in non-roasted Slavonian oak barrels of ten hectolitres for twenty months. Dense ruby colour for the second company's cru defined by Pierluca as a "light-hearted" wine. But we have to disagree with this definition: Colle Forno 2009 is a thoughtful, pensive, busy and demanding wine. Continuous and dynamic succession of macerated red fruits harmoniously alternated to floral, herbaceous and spicy suggestions and rhythmic ethereal references. Rhythm marks taste too, together with measure and proportion. Solid structure, but agile, strong and pulpy taste. Markedly fine tannins, refreshing acidity and a precise finish with long persistence.

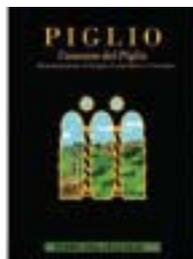
Bottles: 1,300.

Price Range: From € 10.01 to € 15.00.



TRIFORA

2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 300-400 s.l.m.

Suolo: Tufi pozzolanici.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique di terzo passaggio per diciotto mesi e calice rubino cupo di grande concentrazione. Il netto miglioramento del già dignitosissimo Trifora si percepisce già a livello olfattivo. Naso elegante e complesso con netti riconoscimenti di confettura di mora, ribes nero e mirtillo, poi un lungo intreccio di sfumature floreali di viola, cenni di muschio, terra bagnata e liquirizia su uno sfondo mentolato. All'assaggio rivela la sua struttura importante, l'avvolgente rotondità, la pienezza dei sapori fruttati. La componente alcolica è ben bilanciata da una trama tannica vellutata e da una più che evidente sapidità che ritorna, insieme al frutto scuro, nel lungo e piacevole finale.

Totale bottiglie prodotte: 11.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 300-400 m above sea level.

Soil: Pozzolanici tuffs.

Training system: Guyot.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 50 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing in third-passage barriques for eighteen months. Dark ruby goblet with high concentration. The clear enhancement with respect to the already respectable Trifora is already perceived in the nose. Complex and elegant bouquet with clear inklings of marmalade of blackberry, black currant and blueberry, followed by a long interlacement of floral touches of violet, hints of musk, wet earth and liquorice, against a mentholated background. Tasting reveals this wine's important structure, surrounding roundness and the fullness of fruity aromas. Alcoholic component well-balanced with a velvety tannic texture and an evident savouriness which comes back, together with notes of dark fruits, in the pleasantly long finish.

Bottles: 11,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



GERZO

2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.
Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.
Altitudine (m): 450 s.l.m.
Suolo: Argille rosse con elevata presenza di scheletro.
Sistema di allevamento: Guyot, tendone.
Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 60 q.
Gradazione alcolica svolta: 13%.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Quel malandrino 10% di uve appassite sui graticci e ripassate nel vino finito, la doppia fermentazione, le basse temperature e i suadenti legni dell'acacia fanno di Gerzo una Passerina assai singolare. Calice giallo paglierino carico tendente all'oro e naso di seducente personalità, opulento, straripante, quasi grasso. Ricorda fiori gialli appassiti, mela cotta, pesca matura, miele, burro, ma anche piccole spezie ed erbe medicinali essiccate. Al gusto è corposo, morbido, carezzevole, ricco di estratti ed equilibrato nella viva acidità. Finale di grande persistenza che si distende su un tappeto minerale ravvivato da sensazioni agrumate rinfrescanti.
Totale bottiglie prodotte: 2.250.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.
Varietal: Passerina del Frusinate 100%.
Altitude: 450 m above sea level.
Soil: Red clay with a high presence of stones.
Training system: Guyot, tendone.
Planting density: 4,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 60 q.
Alcohol %: 13.
Vinification and tasting notes:
 That rogue 10% of grapes wilted on drying racks and then blended with the already finished wine, the double fermentations and the low temperatures, together with the charming acacia woods make of Gerzo a very peculiar Passerina. Dark straw-like yellow tending to gold and seducing nose of character, opulent, overflowing, almost fat. It recalls dried yellow flowers, stewed apples, ripe peaches, honey, butter, but also small spices and dried medicinal herbs. Full-bodied, soft, caressing taste, rich in extracts and balance thanks to a lively acidity. Great persistence in the finish against a mineral background enlivened by refreshing citrus notes.
Bottles: 2,250.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.



GLORIA

2010



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.
Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.
Altitudine (m): 350 s.l.m.
Suolo: Argille rosse.
Sistema di allevamento: Doppio albese.
Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.
Resa per ettaro: 30 q.
Gradazione alcolica svolta: 14%+6.
Vinificazione e Note di degustazione:
 Ottenuto dalle uve provenienti dall'omonimo vigneto sito in Anagni ecco un Cesanese dolce d'antan. Calice rubino con riflessi porpora e naso tutto ciliegia, lampone, erbetta, fiorellini freschi, caramelle e zucchero a velo. In bocca è morbido, concentrato, intenso ed equilibrato. Il più che evidente residuo zuccherino (dovuto all'arresto volontario della fermentazione) è stemperato dalla gagliarda freschezza e dalla sapida mineralità. Finale pulito.
Totale bottiglie prodotte: 1.300.
Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.
Varietal: Cesanese di Affile 100%.
Altitude: 350 m above sea level.
Soil: Red clays.
Training system: Double albese.
Planting density: 5,000 vines per ha.
Grape yield per hectare: 30 q.
Alcohol %: 14 + 6.
Vinification and tasting notes:
 Obtained by grapes coming from the homonymous vineyard located in Anagni, this is a real sweet Cesanese of the past. Ruby colour with purple reflections, nose centred on cherry, raspberry, herb, small fresh flowers, candies and icing sugar. Soft, concentrated, intense and balanced taste. The more than evident residual sugar (due to the voluntary interruption of fermentation) is smoothed by a vigorous freshness and a savoury minerality. Clean finish.
Bottles: 1,300.
Price range: From € 5.01 to € 10.00.

Contacts:

Azienda Agricola Tullio srl

Via Ex Strada Provinciale
per Forca D'Acerò, 4461
03040 - Gallinaro (FR)
ITALY

Tel. +39 0776. 695171

Fax +39 0776. 695171

Mob. +39 329. 4193320

www.cantinatullio.it

info@cantinatullio.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Belgio, Francia, Irlanda.

MAIN EXPORT MARKETS

Belgium, France, Ireland.

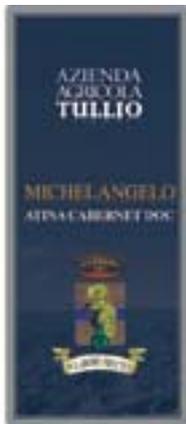
Liana lafrati non sta mai ferma; pare avere l'argento vivo addosso. Ma, nonostante i molteplici impegni, riesce a seguire egregiamente, con la preziosa collaborazione del giovane e appassionato nipote Federico, la creatura di famiglia, l'Azienda Agricola Tullio. L'azienda, con sede a Gallinaro, nel cuore della Valle di Comino, è nata nel 1999 e ha ottenuto presto la certificazione biologica. Dodici ettari di terreni vitati (su sedici complessivi) in cui vigono leggi ferree: bando delle sostanze chimiche, costante dialogo tra coltivatore e vigneto, volontà di preservare natura e biodiversità, grandi attenzioni rivolte al suolo, alla ventilazione, all'esposizione solare e al contenimento dell'umidità naturale. E, a completare, vinificazioni condotte nella cantina aziendale seguendo i metodi più tradizionali e vini che sono genuine espressioni del territorio.

Liana lafrate never stands still, she seems to be restless. Despite the many commitments, she is able to run the creature of the family, company Tullio, very well. She is also helped by her young and enthusiastic nephew Federico. The company, based in Gallinaro, in the heart of Valle di Comino, was born in 1999 and soon gained organic certification.

Twelve hectares of vines (out of a total of sixteen) cultivated under very strict laws: ban of chemicals, constant dialogue between growers and vineyard, desire to preserve nature and biodiversity, great attention given to soil, ventilation, and sun exposure, limitation of natural moisture. And, to supplement, vinification methods conducted in the winery following the more traditional methods and wines that are genuine expressions of the territory.



MICHELANGELO 2008



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitudine (m): 400-500 s.l.m.

Suolo: Prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Lieviti autoctoni, fermentazione malolattica e maturazione in acciaio per un vino dal colore rubino consistente. Bouquet intenso permeato da sentori di frutti rossi - con visciola sotto spirito in netta evidenza - e venato da un tenue soffio vegetale.

Al gusto riprende la componente fruttata dell'olfatto e scorre morbido e pieno, sorretto da una rinfrescante acidità.

Totale bottiglie prodotte: 35.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitude: 400-500 m above sea level.

Soil: Mainly tuffaceous with some percentages of clays and sandy silt.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Autochthonous yeast, malo-lactic fermentation and refining in steel. Dense ruby colour. Intense bouquet enriched by inklings of red fruits - with sour black cherry preserved in alcohol on the forefront - and light vegetal breezes. The olfactory fruity component comes back in the mouth. Soft and full taste, sustained by a refreshing acidity.

Bottles: 35,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



MASTRO FILIPPO

2006



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitudine (m): 400-500 s.l.m.

Suolo: Prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 14,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Maturazione in barrique di rovere francese nuove e calice rubino tendente al granato.

Il naso del Mastro Filippo 2006, invogliante nel suo assortimento di marasca, piccoli frutti di bosco e peperone, è onusto di spezie dolci, cannella, pepe, cardamomo, note torefatte e vanigliate. L'impianto gustativo è coerente, di discreto spessore tattile e di trama tannica piuttosto fitta.

Lunga e scorrevole la persistenza.

Totale bottiglie prodotte: 20.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 85%, Syrah 10%, Merlot 5%.

Altitude: 400-500 m above sea level.

Soil: Mainly tuffaceous with some percentages of clays and sandy silt.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 14.5.

Vinification and tasting notes:

Maturing in new French oak barrique. Ruby colour tending to garnet red. Mastro Filippo 2006, offers a tempting bouquet, with a vast range of fruity notes (morello, small wild berries) quite generously accompanied by touches of peppers, sweet spices, cinnamon, pepper, cardamom, roasted and vanilla. Coherent taste with a moderate tactile thickness and a quite thick tannic texture.

Long and pleasant persistence.

Bottles: 20,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



LA FORNACE

2010



Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Malvasia del Lazio 80%, Chardonnay 10%, Sauvignon Blanc 10%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Limo-sabbioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Giallo paglierino tenue e limpido, con lievi riflessi verdolini. Naso fresco di erbe e fiori di campo, mela, pesca bianca e una punta di mandorla dolce a sfumare.

Al palato si rivela sufficientemente agile, snello, morbido e impostato su una vivace freschezza e su una interessante vena sapida che accompagna il sorso sino alla chiusura.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Frusinate.

Varietal: Malvasia del Lazio 80%, Chardonnay 10%, Sauvignon Blanc 10%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Silty - sandy.

Training system: Guyot.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 120 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Light and brilliant straw-like yellow, with pale greenish reflections. Nose marked by fresh notes of herbs and field flowers, apple, white peach and final nuances of sweet almond. Sufficiently dynamic, light and soft taste, centred on a lively freshness and an interesting savoury vein, lasting all the way to the closure.

Bottles: 15,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



SANTA MARIA 2010



Tipologia: Rosato, Vino da Tavola.

Uvaggio: Syrah 100%.

Altitudine (m): 400-500 s.l.m.

Suolo: Prevalentemente tufaceo con percentuali di argilla e limo sabbioso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il Santa Maria si offre alla vista in una veste color rosa cerasuolo con sfumature aranciate. Il naso si apre a una miscellanea di fragola, ciliegia, melagrana, rosa canina e toni vegetali. In bocca offre una struttura piena, una sottile percezione tannica e una discreta spinta acida a ravvivarlo.

Totale bottiglie prodotte: 4.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Rosé, table wine.

Varietal: Syrah 100%.

Altitude: 400-500 m above sea level.

Soil: Mainly tuffaceous with some percentages of clays and sandy silt.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Santa Maria appears in its cherry-pink vest, with orange nuances and offers to the nose a mixture of strawberry, cherry, pomegranate, eglantine and vegetal tones. Fully structured taste with a subtle tannic perception enlivened by a moderate acid push.

Bottles: 4,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Vigneti Iucci - Società Agricola GA.VIN. srl

Località La Creta
03049 - Sant'Elia Fiumerapido (FR)
ITALY

Tel. +39 0776. 311883

Fax +39 0776. 311005

www.vignetiucci.it

info@vignetiucci.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Canada, Scozia, Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

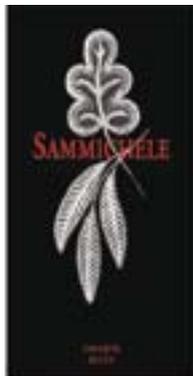
Canada, Scotland, U.S.A.

Nel podere La Creta, nel comune di Sant'Elia Fiumerapido, un tempo Alta Terra di Lavoro, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah, i Sèmeillon Gros e Petit e altri rinomati vitigni francesi vengono coltivati da oltre un secolo. Con il trascorrere del tempo il processo di acclimatazione si è perfezionato rendendo di fatto questi vitigni alloctoni veri e propri autoctoni. Un tempo era nonno Benedetto a trasformare le uve in deliziosi e rinomati nettari; oggi è suo nipote Giuseppe Iucci, avvocato con la passione per la viticoltura, a portare avanti la tradizione familiare. La comunicazione aziendale si qualifica con un "Vini di qualità dal 1910", slogan capace di sintetizzare alla perfezione l'essenza della Vigneti Iucci.

In the holding La Creta, in the municipality of Sant'Elia Fiumerapido, once "Alta Terra di Lavoro" (the northern part of the ancient Reign of Naples), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sèmeillon Gros and Petit and other renowned French vine varieties have been cultivated for over a century. As time went by, the acclimatization process improved, thus transforming these alloctonous vine varieties in proper autochthonous ones. It was once grandfather Benedetto who made delicious and renowned wines out of these grapes; today, the family tradition is kept up by his grandson Giuseppe Iucci, lawyer with a passion for wine-growing. The company motto is "Quality wines since 1910", a slogan which perfectly summarizes the essence of Vigneti Iucci.



SAMMICHELE 2009



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 85%, Syrah e Merlot 15%.

Altitudine (m): 150 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in acciaio e veste di colore rosso rubino intenso. Naso nitido e persistente che non esita a rivelare i bei profumi varietali. Le sensazioni floreali e i toni maturi dell'amarena in confettura e di altri piccoli frutti rossi sono permeati da sensazioni vegetali (peperone verde, erba tagliata e cappero) e delicate note speziate di pepe nero in grani. La bocca è suadente, con ingresso fruttato seguito dalla viva acidità.

Buon equilibrio tra componenti morbide e dure e un tannino di grana media che si fa apprezzare nel finale pulito.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC.

Varietal: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 85%, Syrah and Merlot 15%.

Altitude: 150 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Vinification in steel and intense red ruby colour. Clear and persistent nose soon revealing its nice varietal flavours. Floral sensations and ripe tones of marmalades of black cherry and other small red fruits, imbued with vegetal sensations (green pepper, mowed grass and caper) and delicate spicy notes of whole black pepper. Winning taste with a fruity start followed by a lively acidity.

Good balance between soft and hard components. Medium-sized tannin to be appreciated in the clean finish.

Bottles: 1,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

TENUTA LA CRETA MERLOT 2009



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Syrah 5%.

Altitudine (m): 150 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Calice rubino con toni porpora e naso fitto e lineare che si apre su ricordi di lampone, ribes rosso e ciliegia, per poi sfumare sul cardamomo fresco, su sentori erbacei e torrefatti. Alla bocca si presenta morbido, carnoso, fresco, vivace, dotato di tannino ben pettinato, piacevole sapidità e tonica acidità. Chiusura lunga, pulita e fruttata.

Totale bottiglie prodotte: 1.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Syrah 5%.

Altitude: 150 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Ruby colour enriched by purple tones and thick and linear nose opening with touches of raspberry, red currant and cherry, slowly fading with fresh cardamom notes, herbs and roasted inklings. Soft, fleshy, fresh and lively taste, with domesticated tannins, a pleasant savouriness and a tonic acidity. Long, clean and fruity finish.

Bottles: 1,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

TENUTA LA CRETA BIANCO 2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc 40%.

Altitudine (m): 150 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 85 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Giallo paglierino limpido, tenue e ravvivato da riflessi verdolini. Al naso rivela un bel profilo che si apre con fragranti aromi di agrumi dolci, ananas, mela annurca e biancospino, per poi distendersi su un soffice prato erboso appena tagliato.

Il gusto è asciutto, secco, equilibrato, impreziosito da una marcata e persistente aromaticità amplificata dalla vivace freschezza. Finale gradevole con stuzzicanti note citrine.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc 40%.

Altitude: 150 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 85 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Limpid and brilliant straw-like yellow, enlivened by greenish reflections. Good olfactory profile opening with fragrant aromas of sweet citrus, pineapple, winter apple and hawthorn, then tinged with soft touches of only just mowed grassy meadow.

Dry and balanced taste, enriched by a marked and persistent aromaticity, enhanced by a lively freshness.

Pleasant finish with appetizing citrine notes.

Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SANT'ELIA 2009



Tipologia: Rosso, IGT Frusinate.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 33%, Syrah 33%, Merlot 34%.

Altitudine (m): 150 s.l.m.

Suolo: Argilloso tufaceo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 90 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Il Sant'Elia 2009 si presenta di colore rosso rubino luminoso e con un olfatto integro di visciole sotto spirito accompagnate da una sfumatura di erbe aromatiche e da sentori terziari di pepe nero e tabacco.

Alla bocca si presenta morbido, vivace, con tannino evidente ma ben bilanciato dalla sapidità e da una freschezza quasi balsamica.

Totale bottiglie prodotte: 30.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Frusinate.

Varietal: Cabernet Sauvignon 33%, Syrah 33%, Merlot 34%.

Altitude: 150 m above sea level.

Soil: Clayey, tuffaceous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 90 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Sant'Elia 2009 has a bright red ruby colour and a clear aroma of sour black cherries preserved in alcohol, accompanied by aromatic herbs nuances and tertiary inklings of black pepper and tobacco.

Soft, lively taste with an evident tannin, tough counterbalanced by savouriness and almost balsamic freshness.

Bottles: 30,000.

Price range: Up to € 5.00.

Contacts:

Società Agricola Giovanni Terenzi srl

Via Forese, 13

Loc. La Forma

03010 - Serrone (FR)

ITALY

Tel. +39 0775.594286

Fax +39 0775.595466

www.viniterenzi.com

terenzigiovanni@libero.it

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Germania, Giappone, Inghilterra,
Stati Uniti.

MAIN EXPORT MARKETS

Germany, Japan, England, U.S.A.

Una famiglia e il vino: Giovanni, la moglie Santa e i figli Armando, Pina e Maria. Nel presentare la storica azienda Vini Giovanni Terenzi, fondata alla fine degli anni Cinquanta e ubicata in località La Forma, a Serrone, non si può prescindere dalla famiglia e dai valori che essa gelosamente conserva e trasmette. La famiglia Terenzi è una famiglia molto unita, che ama la sua terra e i suoi vigneti (dodici ettari tra i comuni di Serrone, Paliano, Piglio e Olevano Romano); è una famiglia che da sempre crede nel valore dei vitigni autoctoni - i Terenzi sono tra gli artefici della DOCG -, che rispetta la tradizione più pura, che ha fatto della qualità un dovere morale, che non si sente mai appagata, ma che continua a sognare, progettare, produrre vino e trasmettere amore.

A family and wine: Giovanni, his wife Santa and their sons Armando, Pina and Maria. When presenting the historic company Vini Giovanni Terenzi, founded in the late Fifties and located in La Forma (Serrone), one cannot set aside the family and the values it jealously preserved and still passes on. The Terenzis are a very united family, loving their lands and vineyards (twelve hectares between the municipalities of Serrone, Paliano, Piglio and Olevano Romano); this family has always believed in the value of autochthonous vine varieties - they are among the framers of DOCG -, and respects the purest tradition. The Terenzis have made of quality their moral task, and never feel satisfied: they keep on dreaming, projecting and producing wine and they also continue to pass on their passion.

VAJOSCURO 2008



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, prevalentemente calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vajoscuro - dal nome dialettale della zona "Vado Oscuro" - è il figlio prediletto e, in quanto tale, oggetto di grandi cure e premure. Uve selezionatissime e colte a maturazione avanzata, lunga macerazione sulle bucce, maturazione in botti nuove da duecentocinquanta litri per dodici mesi e ulteriori nove mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino quasi impenetrabile e bouquet aromatico ricco di sfumature che fluttuano tra visciola, prugna, petali di rosa, sottobosco, terra bagnata, spezie dolci, cuoio e tabacco. Caldo e strutturato risulta assai piacevole al gusto per il tannino presente ma garbato che, insieme all'alcolicità, ben sostiene una struttura vigorosa. Lunga chiusura.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore Riserva.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix, mainly calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 60 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

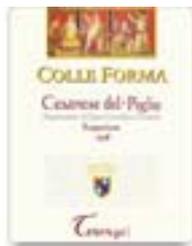
Vajoscuro - from the dialect pronunciation of the place-name "Vado Oscuro" - is the dearest son of this company, hence great attention and care are dedicated to this product. Absolutely selected grapes are harvested late in the maturing process. Long maceration on skins, maturing in new casks of 250 hectolitres for twelve months and further nine months of maturing in bottle. Red ruby almost impenetrable. Bouquet rich in nuances ranging from sour black cherry and plum, to rose-petals, undergrowth, wet earth, sweet spices, leather and tobacco. Hot and well-structured wine offering a pleasant taste thanks to its evident but delicate tannin which, together with the alcohol component, underpins the vigorous structure. Long finish.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



COLLE FORMA 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Uvaggio: Cesanese di Affile 100%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 14%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Botte grande da venti ettolitri per dodici mesi, ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia e un abito di colore rubino intenso con mazzature violacee. Perfettamente nitida e invitante è l'apertura su una confettura di prugne, densa, profumata e zuccherina.

A farle compagnia sono lievi sfumature floreali, ribes e altri piccoli frutti di bosco, principi di vaniglia e speziatura dolce.

Bocca fruttata, di bella personalità, con una trama tannica matura e arrotondata a bilanciare struttura e morbidezza.

Chiusura lunga e precisa.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG Superiore.

Varietal: Cesanese di Affile 100%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 14.

Vinification and tasting notes:

Big twenty-hectolitre cask for twelve months, further six months of ageing in bottle and an intense ruby colour with violaceous marblings. Perfectly limpid and tempting opening on the notes of a dense, perfumed and sweet plum marmalade, accompanied by light floral nuances and touches of small wild berries, hints to vanilla and spices.

Fruity taste of great personality. Ripe and round tannic texture counterbalancing structure and softness. Long and precise closing.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



VELOBRA 2009



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese di Affile 90%, Sangiovese 10%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 100 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Uve provenienti dall'omonimo vigneto impiantato nel lontano 1962. Vinificazione e affinamento in acciaio per tredici mesi.

Naso nettamente orientato su prugna e ciliegia, entrambe mature, incorniciate da petali di viola e di rosa e completate da accenni di sottobosco, sensazioni terrose e contrappunti pepati. Vino schietto, corretto, piacevole, dall'impostazione naturale e retrò, sostanzialmente equilibrato nel rapporto tra morbidezza e freschezza.

Tannino di grana medio-grande ma assolutamente godibile e una marcata nota sapida a solleticare il gusto.

Totale bottiglie prodotte: 10.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese di Affile 90%, Sangiovese 10%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Medium mix, dry.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 100 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Grapes from the homonymous vineyard implanted back in 1962 undergo vinification and maturing in steel for thirteen months. Bouquet clearly marked by notes of plum and cherry, both ripe, framed by petals of violet and rose and completed by breezes of undergrowth, earthy sensations and pepper counterpoints. Frank, correct and pleasant wine, with a natural and oldish base, substantially balanced in softness and freshness. Medium- and large-textured but absolutely pleasant tannins.

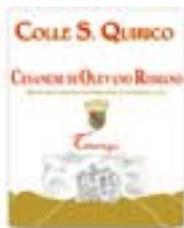
Bottles: 10,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.



COLLE SAN QUIRICO

2008



Tipologia: Rosso, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Uvaggio: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitudine (m): 350 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, prevalentemente argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.500 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Affinamento in acciaio per sette mesi e in bottiglia per ulteriori tre mesi. Vestito di rosso rubino compatto e luminoso, questo Cesanese di Olevano offre al naso sensazioni fruttate (prugna, piccoli frutti a bacca scura e timide sfumature di melagrana) perfettamente integre nella loro fragranza. Non mancano assoli floreali e tocchi mentolati.

Al gusto prevalgono la vocazione fruttata, la snellezza, la morbidezza e la rotondità tannica. Una ventata di freschezza accompagna il sorso fino alla chiusura.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese di Olevano Romano DOC.

Varietal: Cesanese di Affile 50%, Cesanese Comune 50%.

Altitude: 350 m above sea level.

Soil: Medium mix, mainly clayey.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,500 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Ageing in steel for seven months and in bottle for further three. Tinged with a compact and bright ruby red. This Cesanese di Olevano offers fruity sensations (plum, small fruits and shy nuances of pomegranate) unimpaired in their fragrance. Floral solos and mint touches are also present.

The floral component, lightness, softness and tannin roundness prevail in the taste.

A wave of freshness marks the finish.

Bottles: 3,000.

Price range: Up to € 5.00.



CESANESE DEL PIGLIO

2010



Tipologia: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG.

Uvaggio: Cesanese Comune 85%, Sangiovese, Montepulciano, Barbera e Bombino 15%.

Altitudine (m): 450 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 110 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione e affinamento in acciaio con una permanenza di sei mesi. Davvero niente male per questo Cesanese base dal colore rubino e dal naso inebriato dalla profumata freschezza dei frutti rossi. Sfumature boschive e floreali a completare il quadro olfattivo. Caldo, morbido, ben supportato dalla vena tartarica. La struttura è rimpolpata dal frutto e il tannino, presente ma composto, asciuga in una chiusura amaricante.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, Cesanese del Piglio DOCG.

Varietal: Cesanese Comune 85%, Sangiovese, Montepulciano, Barbera and Bombino 15%.

Altitude: 450 m above sea level.

Soil: Medium mix, dry.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 110 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Vinification and refining in steel for six months. Not bad, for this Cesanese Comune. Ruby colour and nose characterized by the aromatic freshness of red fruits, blended with woody and floral nuances. Warm, soft taste, fairly sustained by the tartaric vein.

Structure is enriched by fruity notes.

The present, but controlled tannin, dries this wine making the closing bitter.

Bottles: 25,000.

Price range: Up to € 5.00.



QUERCIA ROSSA 2008



Tipologia: Rosso, Frusinate IGT.

Uvaggio: Sangiovese Grosso 100%.

Altitudine (m): 500 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, prevalentemente calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 45 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vino di grande rigore ed elegante compostezza, capace di presentarsi nel calice con un rubino estremamente intenso.

Nel Quercia Rossa 2008, affinato in botti di rovere per nove mesi e in bottiglia per dodici mesi, le nette sensazioni di ciliegia matura si fondono alla perfezione con i sentori terrosi, le note speziate e le raffinate suggestioni floreali e balsamiche. Sul palato si distende morbido e caldo, con tannini fitti e di pregevole tessitura che sostengono il frutto in lungo e piacevole finale.

Totale bottiglie prodotte: 2.000.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Frusinate IGT.

Varietal: Sangiovese Grosso 100%.

Altitude: 500 m above sea level.

Soil: Medium mix, mainly calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 45 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Wine marked by great rigour and neatness, capable of colouring the goblet with an extremely intense ruby.

In Quercia Rossa 2008, matured in oak barrels for nine months and in bottle for twelve months, clear sensations of ripe cherry are perfectly fused with earthy inkings, spicy notes and refined floral and balsamic hints.

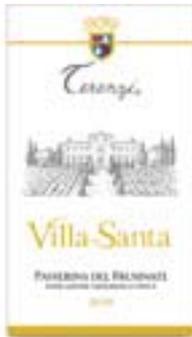
Soft and warm in the palate, with thick tannins of excellent texture enhancing the fruity component in a long and pleasant finish.

Bottles: 2,000.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE VILLA SANTA 2010



Tipologia: Bianco, Frusinate IGT.

Uvaggio: Passerina del Frusinate 100%.

Altitudine (m): 380 s.l.m.

Suolo: Medio impasto, asciutto.

Sistema di allevamento: Alberello.

Densità degli impianti: 3.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Affinamento in acciaio per sei mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per tre mesi per la Passerina del Frusinate Villa Santa, millesimo 2010. Giallo paglierino luminoso venato da riflessi verdolini e un naso di grande impatto dominato dalle intense note di pesca, ananas, papaia e altri frutti tropicali, fiori di campo, agrumi e pennellate minerali. All'assaggio si propone con esuberante freschezza, composto equilibrio, sapidità e rispondenza gusto-olfattiva.

La buona spalla acida accompagna il lungo e vibrante finale fruttato.

Totale bottiglie prodotte: 15.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, Frusinate IGT.

Varietal: Passerina del Frusinate 100%.

Altitude: 380 m above sea level.

Soil: Medium mix, dry.

Training system: Sapling.

Planting density: 3,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 120 q.

Alcohol %: 13.

Vinification and tasting notes:

Refining in steel for six months and further ageing in bottle for three months for Passerina del Frusinate Villa Santa, vintage 2010. Bright straw-like yellow tinged with greenish reflections and a great impact of the bouquet, dominated by the intense notes of peach, pineapple, papaya and other tropical fruits, but also field flowers, citrus, and mineral brush strokes. Exuberant freshness in the mouth. Balance, savouriness and taste-smell correspondence. The good acid component accompanies the long and vibrant fruity finish.

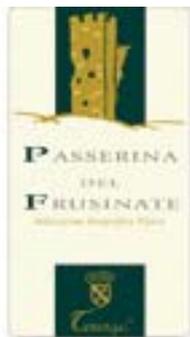
Bottles: 15,000.

Price range: Up to € 5.00.



PASSERINA DEL FRUSINATE

2010

**Tipologia:** Bianco, Frusinate IGT.**Uvaggio:** Passerina del Frusinate 85%,
Trebiano 15%.**Altitudine (m):** 300 s.l.m.**Suolo:** Medio impasto, asciutto.**Sistema di allevamento:** Alberello.**Densità degli impianti:** 3.500 ceppi per ha.**Resa per ettaro:** 150 q.**Gradazione alcolica svolta:** 11,5%.**Vinificazione e Note di degustazione:**

Le uve vengono vinificate senza bucce con macerazione soffice e successivamente affinate in acciaio. Il risultato è una dignitosissima Passerina del Frusinate dal colore giallo paglierino tenue e limpido.

Naso schietto, di profumata freschezza che ruota intorno alla pesca, al fiore bianco ancora in bocciolo e all'erba tagliata.

In bocca è delicato, morbido, di buon equilibrio gustativo. Scivola agilmente verso una chiusura floreale.

Totale bottiglie prodotte: 25.000.**Fascia di prezzo:** Fino a € 5,00.**Type:** White, Frusinate IGT.**Varietal:** Passerina del Frusinate 85%,
Trebiano 15%.**Altitude:** 300 m above sea level.**Soil:** Medium mix, dry.**Training system:** Sapling.**Planting density:** 3,500 vines per ha.**Grape yield per hectare:** 150 q.**Alcohol %:** 11.5.**Vinification and tasting notes:**

Grapes are vinified without skins through soft maceration and subsequent maturing in steel. The result is a really respectable Passerina del Frusinate with a pale and limpid straw-like yellow colour.

Frank nose, with a perfumed freshness centred on notes of peach, buds of white flowers and mowed grass. Delicate and soft in the mouth, with a good taste balance.

It glides nimbly towards a floral closing.

Bottles: 25,000.**Price range:** Up to € 5.00.

DELICIVS

2010

**Tipologia:** Rosso, IGT Lazio.**Uvaggio:** Cesanese Comune 50%,
Sangiovese 50%.**Altitudine (m):** 350 s.l.m.**Suolo:** Medio impasto tendente all'argilloso.**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.**Densità degli impianti:** 3.500 ceppi per ha.**Resa per ettaro:** 90 q.**Gradazione alcolica svolta:** 8%.**Vinificazione e Note di degustazione:**

Vinificazione in acciaio con macerazione delle bucce per quattro giorni a basse temperature, blocco della fermentazione con ripetute filtrazioni e affinamento in acciaio a temperatura controllata di 12°C.

Calice rubino acceso sull'ungchia; naso di grande pienezza che propone opulente sensazioni di ciliegia, piccoli frutti rossi in confettura, mandorla e soffi balsamici.

Sorso gradevolmente dolce, rotondo e incentrato sull'equilibrio tra la pur evidente morbidezza glicerica e la componente alcolica.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.**Fascia di prezzo:** Fino a € 5,00.**Type:** Red, IGT Lazio.**Varietal:** Cesanese Comune 50%,
Sangiovese 50%.**Altitude:** 350 m above sea level.**Soil:** Medium mix tending to clayey.**Training system:** Spurred cordon.**Planting density:** 3,500 vines per ha.**Grape yield per hectare:** 90 q.**Alcohol %:** 8.**Vinification and tasting notes:**

Vinification in steel with low-temperature maceration of skins for four days, fermentation interruption with frequent filtering and maturing in steel at a controlled temperature of 12°C. Ruby red, bright on the rim; full nose offering opulent sensations of cherry, small red fruits in marmalade, almond and balsamic touches. Pleasantly sweet, round taste, marked by the balance between the glyceric softness and the alcohol component, though the first one is quite evident.

Bottles: 3,000.**Price range:** Up to € 5.00.

Contacts:

Vinicola di Nardelli Paride

Via Colle Melone, 187
03040 - Gallinaro (FR)
ITALY

Tel. +39 0776. 691964

Fax +39 0776. 693491

www.vininardeelli.com

info@vininardeelli.com

PRINCIPALI MERCATI DI ESPORTAZIONE

Belgio, Scozia.

MAIN EXPORT MARKETS

Belgium, Scotland.

Trasmissione generazionale completata con successo alla Vinicola Nardelli. Il giovane Paride, dopo aver appeso gli scarpini al chiodo - non è una metafora: Paride vanta un passato da calciatore professionista -, ha deciso di guidare la storica azienda di famiglia. Il padre, il simpatico Antonio, non si è fatto da parte, ma continua ad assistere il figlio con la sua grande esperienza. I due vinificano nella cantina aziendale e secondo la più ortodossa tradizione. Le uve vengono in parte acquistate da piccoli vignaioli locali e in parte provengono dai vigneti di proprietà (circa un ettaro) in cui sono allevati Cabernet Sauvignon e Maturano, l'antico vitigno autoctono della cui riscoperta i Nardelli sono stati, in virtù delle ricerche condotte in collaborazione con l'ARSIAL, tra i principali protagonisti.

Generational transmission completed with success in Vinicola Nardelli. Young Paride, after having hung the shoes - that is not a metaphor: Paride was an excellent football player, has decided to run the historic family business. His nice father Antonio, has not retired, but actually continues to assist his son with great expertise. They produce wine in the company's winery following the strictest traditions. Grapes are partly bought from other local wine-dressers, and partly obtained from the company-owned vineyards (approximately one hectare), cultivated with Cabernet Sauvignon and Ripeno, an ancient local vine variety recently rediscovered. The Nardellis have been among the protagonists of this rediscovery, by virtue of the research they made in collaboration with ARSIAL (Regional Agency for the Development and Innovation of Agriculture in Latium).

MEFITIS 2007



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC Riserva.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Non inganni l'etimo latino (mefitis = esalazione fetida e nociva), il vino prende semplicemente il nome dall'antica divinità sannita della Valle di Canneto. Barrique di primo passaggio per 12-13 mesi e un bel rosso rubino cupo e concentrato. L'Atina Cabernet DOC Riserva dei Nardelli esibisce al naso caratteri di buona concentrazione, speziati e torrefatti. Al pepe, al caffè e alla liquirizia si uniscono amarena, ribes e peperone.

In bocca si ritrovano morbidezza, calore, corpo e tannino vigoroso. Lungo finale.

Totale bottiglie prodotte: 1.600.

Fascia di prezzo: Da € 10,01 a € 15,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC Riserva.

Varietal: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Syrah 5%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

Do not let the Latin etymology fool you (mefitis = foul and noxious exhalation): the wine's name simply comes from the one of the ancient Samnite God of Valle di Canneto. New barrique for 12-13 months and a beautiful dark and concentrated ruby red.

The Nardellis' Atina Cabernet DOC Riserva offers to the nose a good concentration of spiciness and roasted notes. Notes of pepper, coffee and liquorice are blended with black cherry, currant and peppers. Softness, warmth, body and a vigorous tannin can be found in the mouth. Long finish.

Bottles: 1,600.

Price range: From € 10.01 to € 15.00.

AMPELOS 2008



Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC Riserva.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 65 q.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Al calice l'Ampelos appare rubino luminoso e di buona consistenza. La fase olfattiva è impreciosita da frutti di bosco dolci e concentrati, un alito floreale e un sottofondo verde. Al gusto esibisce piacevole fragranza, alcool integrato nella struttura e tannino deciso.

Il finale è giocato sul ritorno del frutto e su ricordi di mandorla.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: Red, Atina Cabernet DOC Riserva.

Varietal: Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 15%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 65 q.

Alcohol %: 13.5.

Vinification and tasting notes:

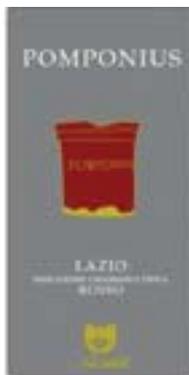
Ampelos offers a brilliant ruby colour with good consistence. Bouquet enriched by notes of sweet and concentrated wild berries, a floral breeze and a green underlying layer.

Pleasant fragrance of the taste; alcohol integrated in the structure and strong tannin. Finish marked by both fruity echoes and almond inklings.

Bottles: 8,000.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

POMPONIUS ROSSO 2010



Tipologia: Rosso, IGT Lazio.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 80 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Rubino intenso per questo vino vinificato in acciaio. Le impressioni olfattive ruotano tutte intorno alla ciliegia ben matura, alla viola appassita e a sentori terziari di pepe e spezie dolci. Il palato è caratterizzato dalla pienezza, una prestante freschezza e un tannino amalgamato e mite nella sua astringenza.

Totale bottiglie prodotte: 8.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: Red, IGT Lazio.

Varietal: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 4,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 80 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Intense ruby for this wine vinificated in steel. The olfactory impressions are all centred around fully ripe cherries, wilted violets and tertiary notes of pepper and sweet spices. Full-bodied taste and an excellent freshness. Amalgamated and mild tannins with an astringent component.

Bottles: 8,000.

Price range: Up to € 5.00.



POMPONIUS BIANCO

2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Malvasia del Lazio 50%,
Trebiano 40%, Chardonnay 10%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 120 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a basse temperature e vinificazione in acciaio per questa rilettura di un classico blend di tradizione regionale. Giallo paglierino, percezioni agrumate e tropicalebeggianti con sfumature di mandorla. In bocca si ripropone la freschezza agrumata unita a una discreta vena sapida. Di facile beva.

Totale bottiglie prodotte: 3.000.

Fascia di prezzo: Fino a € 5,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Malvasia del Lazio 50%,
Trebiano 40%, Chardonnay 10%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 120 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Soft pressing of the grapes, low-temperature fermentation and vinification in steel for this original interpretation of a classic blend of the regional tradition. Straw-like yellow, citrus and tropical inklings with almond nuances. The citrus freshness comes back in the mouth, together with a moderate savoury vein. It is very easy to drink.

Bottles: 3,000.

Price range: Up to € 5.00.



MATURANO

2010



Tipologia: Bianco, IGT Lazio.

Uvaggio: Maturano bianco 90%,
Pampanaro 10%.

Altitudine (m): 400 s.l.m.

Suolo: Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 70 q.

Gradazione alcolica svolta: 12,5%.

Vinificazione e Note di degustazione:

Vinificazione in purezza del Maturano bianco, varietà autoctona che è stata recuperata dal passato e che sta contribuendo all'arricchimento del già consistente patrimonio ampelografico regionale. Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini che esprimono gioventù e freschezza; naso esuberante che regala profumi di ananas, melone bianco e scorza di agrume. Al gusto manifesta pienezza, equilibrio, struttura acida e piacevole sapidità. Chiude con una nota aromatica persistente.

Totale bottiglie prodotte: 2.500.

Fascia di prezzo: Da € 5,01 a € 10,00.

Type: White, IGT Lazio.

Varietal: Ripeno bianco 90%,
Pampanaro 10%.

Altitude: 400 m above sea level.

Soil: Clayey, calcareous.

Training system: Spurred cordon.

Planting density: 5,000 vines per ha.

Grape yield per hectare: 70 q.

Alcohol %: 12.5.

Vinification and tasting notes:

Pure vinification of Ripeno bianco, an autochthonous variety which was recently recovered and is now contributing to the enrichment of the already considerable regional ampelographic heritage.

Bright straw-like yellow with greenish reflections expressing its youth and freshness; exuberant nose offering aromas of pineapple, white melon, and citrus rinds. Full body, acid structure and a pleasant savouriness.

A persistent aromatic note in the finish.

Bottles: 2,500.

Price range: From € 5.01 to € 10.00.

SOMMARIO SUMMARY



- 10 Agricola Emme - Vigneti Massimi Berucci   
- 15 Agricola Guido 
- 16 Agricola Macciocca  
- 18 Antiche Cantine Mario Terenzi  
- 21 Benedetto Lombardi Vini   
- 25 Cantina Martini   
- 27 Cantina Sabene  
- 29 Cantina Sociale Cesanese del Piglio   
- 36 Cantine Palombo 
- 38 Casal Volante  
- 40 Casale della Ioria  
- 44 Casale Verde Luna  
- 48 Cavalier D'amore  
- 50 Colacicchi  
- 53 Colazingari 
- 56 Coletti Conti  
- 59 Colle Sant'angelo 
- 60 Cominium    
- 64 Corte Dei Papi  
- 67 DF Gocce 
- 73 Giacobbe  
- 76 La Fenice 
- 77 La Ferriera    



- 80** La Visciola  
84 Madrea 
85 Manfredi Opificio 
88 Marcella Giuliani    
92 Masseria Barone 
93 Mr. Malto 
95 Paolucci Liquori  
101 Petrucca e Vela  
104 Pileum  
107 Poggio alla Meta    
114 Rapillo  
117 Romiti Cecconi 
118 Rosso del Borgo  
120 Russo Antonio Marino 
121 Sarandrea 
125 Sinibaldi  
127 Tenuta Cervelli  
129 Tenuta dell'Agnerone  
131 Terre del Cesanese  
134 Tullio   
137 Vigneti Lucci  
140 Vini Giovanni Terenzi  
145 Vinicola Nardelli  





Crediti **Credits**

Coordinamento editoriale,
redazione testi e analisi sensoriali:
*Editorial coordination,
texts and sensorial analysis:* **Massimo Roscia**

Organizzazione e Editing:
Editing and organization: **Valentina Panaccione**

Crediti fotografici:
Photos by: **Carlo Pascucci**

Progetto grafico:
Graphic project by: **anteastudio.com**

Supervisione:
Supervision: **Maria Paniccia**

Finito di stampare il:
Printed in: **November 2011**
presso Grafiche del Liri srl

Note

Nonostante l'accurata revisione dei testi, le informazioni direttamente fornite dai produttori e riportate nel presente vademecum potrebbero contenere eventuali omissioni, refusi ed errori di varia natura.

Ci scusiamo con i Lettori per le eventuali inesattezze e li ringraziamo sin d'ora per le segnalazioni che vorranno far pervenire alla segreteria e che risulteranno utili in vista di future edizioni del volume.

© Tutti i diritti sono riservati.

È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico.

Si precisa infine che, per quanto riguarda liquori e distillati, le fasce di prezzo indicate nel presente vademecum sono da intendersi riferite al solo mercato italiano in quanto comprensive delle accise.

In spite of careful text revision, information directly provided by the companies and published in this handbook might contain omission, missprints or errors of various kind. We apologize for potential inaccuracies and thank readers for the observation they might want to make to the publisher through the Secretariat, so that they can be used for future editions of this volume.

© All right reserved.

The content of this handbook shall not, by any means, be circulated without the publisher's prior consent. Its partial reproduction, including by way of photocopying, even if for internal use or educational purposes, is hence strictly forbidden.

As far as liqueurs and distillates are concerned, please note that the price ranges indicated in this handbook are only referred to the Italian market, as excise duties are included in the price.

Copyright © 2011 - ASPIN
Azienda Speciale Internazionalizzazione
della Camera di Commercio di Frosinone

Viale Roma, 9
03100 Frosinone - ITALY

Tel: (+39) 0775.270230
Fax: (+39) 0775.874225
www.aspin.fr.it

F R O S I N O N E
wine



Frosinone Chamber
of Commerce



Aspin

SPECIAL AGENCY
FOR INTERNATIONAL ACTIVITIES
Frosinone Chamber of Commerce

Viale Roma, 9 - 03100
FROSINONE (ITALY)
Tel. (+39) 0775.2751
Fax (+39) 0775.270442
www.fr.camcom.it
info@fr.camcom.it

Viale Roma, 9 - 03100
FROSINONE (ITALY)
Tel. (+39) 0775.824193 / 0775.270230
Fax (+39) 0775.874225
www.aspin.fr.it
info@aspin.fr.it