



Biancodarco

I.G.P. Lazio Bianco

Senza Solfiti Aggiunti



Uve:	Accurata selezione di Malvasia e Trebbiano
Sistema di allevamento:	Doppio Guyot su controspalliera, matrimonio delle viti
Densità d'impianto:	5000 ceppi per ettaro
Terreno:	Vulcanico
Età Vigneti:	50 - 60 anni
Vendemmia:	Metà settembre - da tradizione è la prima uva raccolta come buon auspicio
Raccolta:	A mano in cassette
Vinificazione:	In ambiente a temperatura controllata e senza l'aggiunta di solfiti
Maturazione:	In acciaio in completa assenza di ossigeno
Affinamento:	In bottiglia per 30/45 giorni
Caratteristiche analitiche:	Grado: 13%vol. Anidride Solforosa tot. g/l: < 10mg/l
Caratteristiche organolettiche:	Di colore Giallo paglierino intenso, al naso risulta deciso aprendosi nel bicchiere in brevissimo tempo e sprigionando aromi dapprima floreali e successivamente fruttati. Al palato esprime con decisione la sua acidità manifestando una freschezza presente per l'arco di degustazione. Ottima persistenza aromatica





Don Franco

I.G.P. Lazio Rosso
Senza Solfiti Aggiunti

Uve:	Accurata selezione di Merlot e Sangiovese
Sistema di allevamento:	Guyot su controspalliera
Densità d'impianto:	5000 ceppi per ettaro
Terreno:	Vulcanico
Età Vigneti:	50 - 60 anni
Vendemmia:	Fine settembre
Raccolta:	A mano in cassette
Vinificazione:	Uve diraspate e non pigiate macerano 14gg in acciaio a temperatura controllata con rimontaggi soffici al chiuso 3 volte al giorno. Successivamente fermentazione per 15gg. Non vengono aggiunti solfiti.
Maturazione:	In acciaio per 240gg in riduzione di ossigeno e atmosfera controllata.
Affinamento:	In bottiglia per 30/45 giorni
Caratteristiche analitiche:	Grado: 14% vol. Anidride Solforosa tot. g/l: < 10mg/l
Caratteristiche organolettiche:	Rosso Intenso con riflessi violacei, al naso presenta sentori di more e visciole. Al palato esprime la rotondità e morbidezza del merlot accompagnata da una buona freschezza; di giusto corpo e con un tannino, non aggressivo, ripercorre le note olfattive.





Philein

Frascati Superiore D.O.C.G



Uve:	Malvasie e Trebbiano
Sistema di allevamento:	Guyot su controspalliera
Densità d'impianto:	4000 ceppi per ettaro
Terreno:	di origine Vulcanica
Età Vigneti:	50 - 60 anni
Vendemmia:	Seconda Metà di settembre
Raccolta:	A mano in cassette
Vinificazione:	Macerazione pellicolare in fase pre-fermentativa
Maturazione:	Acciaio per 180gg su fecce fini con continui batonnage
Affinamento:	In bottiglia per 60giorni

Caratteristiche analitiche: Grado: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino brillante, al naso esprime spiccate note floreali aprendosi successivamente nel bicchiere su delicate note fruttate. Al palato esprime con decisione la sua freschezza e la sua sapidità ripercorrendo le note olfattive con una prolungata persistenza. Un vino di grande intensità ed eleganza.





San Nilo

I.G.P. Lazio Bianco

Uve:	Malvasia di Candia e Trebbiano
Sistema di allevamento:	Guyot su controspalliera
Densità d'impianto:	5000 ceppi per ettaro
Terreno:	di origine Vulcanica
Età Vigneti:	40 anni
Vendemmia:	Metà di settembre
Raccolta:	A mano in cassette
Vinificazione:	Pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione per circa 20 giorni
Maturazione:	Acciaio per 180gg circa su fecce fini con continui batonnage
Affinamento:	In bottiglia per 60giorni
Caratteristiche analitiche:	Grado: 13% vol.
Caratteristiche organolettiche:	Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime note floreali con delicati sentori di pesca bianca. Al palato risulta fresco equilibrato ripercorrendo le note olfattive.





San Nilo

I.G.P. Lazio Rosso

Uve:	Merlot, Sangiovese
Sistema di allevamento:	Guyot su controspalliera
Densità d'impianto:	4000 ceppi per ettaro
Terreno:	di origine Vulcanica
Età Vigneti:	40anni
Vendemmia:	Seconda Metà di settembre
Raccolta:	A mano in cassette
Vinificazione:	Uve dirasbate e non pigiate macerano 14gg in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi 2 volte al giorno Delestage per favorire l'estrazione polifenolica
Maturazione:	Acciaio per 180gg
Affinamento:	In bottiglia per 60giorni
Caratteristiche analitiche:	Grado: 14% vol. Anidride Solforosa tot. g/l: 60mg/l Acidità tot: 5 g/l

Caratteristiche organolettiche: Rosso brillante con riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta matura. Al palato fresco con buon equilibrio e corpo giustamente caldo e dal tannino avvolgente. Le note olfattive confermano le sensazioni gustative.

