



Una Storia di Famiglia

Le Cantine Eredi dei Papi sono una giovane realtà imprenditoriale fondata dai fratelli Chiara e Lorenzo Iacoponi.

I due fratelli sono cresciuti proprio dove hanno oggi sede le cantine, a Monte Compatri tra le colline dei Castelli Romani, sulle pendici del vulcano laziale, dove il nonno ha tramandato loro la passione per la natura e la vigna.



Scannerizza il QrCode per vedere il video!

eredideipapi.com

I nostri vini

Le Qualità

La raccolta *Le Qualità* delle Cantine Eredi dei Papi è emblema del rispetto della materia prima alle basi della filosofia aziendale.

Le quattro etichette che la compongono sono prodotte da vitigni di oltre 30 anni, a conduzione biologica, e risultato finale di un vino manovrato il meno possibile in cantina per valorizzare caratteristiche varietali e identità territoriale.



Scannerizza il QrCode per vedere il video!

eredideipapi.com



CAPARBIO



Definizione: /ca-pàr-bio/ *Persistente, tenace, che persegue le proprie idee con resilienza*

Denominazione: IGT Lazio Bianco

Vitigno: Grechetto (50%) e Malvasia Puntinata (50%)

Vinificazione: Fermentazione e affinamento (almeno 6 mesi) in acciaio

Note di Degustazione: In Caparbio si rinforzano le peculiarità dei due uvaggi che lo compongono: la mineralità e pungenza del Grechetto si rincorrono l'aromaticità, corposità e persistenza della Malvasia. Perfetto per primi piatti (es. pasta cacio e pepe), e carni bianche (es. arista di maiale).

13,5% vol | 0.75 l | 12° - 14°



COMPOSTO



Definizione: /com-pó-sto/ *1. Educato, controllato, che dimostra una serena saggezza. 2. Unione di più elementi*

Denominazione: IGT Lazio Rosso

Vitigno: Syrah (65%), uve a bacca rossa (35%)

Vinificazione: 12 mesi in acciaio, 4 mesi in barriques

Note di Degustazione: Dal colore rosso rubino, si apre con un aroma intenso di mirtillo, tabacco, cioccolato e pepe. Strutturato, persistente, con un'equilibrata tannicità. Perfetto con carne alla griglia, pollo arrosto, selvaggina, formaggi affumicati.

13,5% vol | 0.75 - 1.5 l | 16° - 18°



ALBAGIA



Definizione: /al-ba-gi-a/ *1. Alta considerazione di sé, sfrontata vanità. 2. Brezza dell'alba*

Denominazione: DOC Roma Malvasia Puntinata

Vitigno: Malvasia puntinata 100%

Vinificazione: Fermentazione e affinamento (almeno 6 mesi) in acciaio

Note di Degustazione: Aromatico, complesso e persistente, sia al naso che alla bocca. Note fruttate e floreali evolvono in aromi balsamici, sentori di miele e mandorla. Perfetto per primo piatto a base di frutti di mare, un secondo di pesce o crostacei.

13,5% vol | 0.75 - 1.5 l | 12° - 14°



SCHIETTO



Definizione: /schiét-to/ *Sincero, franco, puro e genuino, che va dritto al punto*

Denominazione: IGT Lazio Bianco

Vitigno: Grechetto (100%)

Vinificazione: Fermentazione e affinamento (almeno 6 mesi) in acciaio

Note di Degustazione: Schietto racchiude tutti i tratti distintivi del Grechetto: mineralità, pungenza, sapidità. Inaspettata è invece la leggera aromaticità e morbidezza, tipiche del clone di Grechetto di Eredi dei Papi. Perfetto per aperitivi ed antipasti. Ottimo con primo piatto come pasta all'arrabbiata, così come carni bianche.

13,5% vol | 0.75 - 1.5 l | 12° - 14°

info@eredideipapi.com

www.eredideipapi.com

Via delle Marmorelle, 1711,
00077 Montecompatri (RM)

“Giovane passione,
antico amore”



Eredi dei Papi



Eredi dei Papi Cantine

Eredi · dei · Papi



Giovane passione, antico amore

I nostri vini

Edizioni Limitate

Frutto di sperimentazioni audaci e tecniche enologiche innovative, le Edizioni Limitate di Eredi dei Papi sono delle vere e proprie coccole enoiche per amanti del vino.

Selezione estrema dei migliori grappoli, affinamenti prolungati in acciaio e legno, etichette uniche nelle loro lavorazioni, sigilli in gommalacca realizzati a mano e numerazione di ogni singola bottiglia: questi i dettagli che esemplificano l'artigianalità e la cura dedicate a Neralbo e Galatea, i vini che compongono la linea.



NERALBO



Denominazione: IGT Lazio Syrah

Vitigno: Syrah (100%)

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento di 6 mesi in acciaio e 12 mesi in barriques.

Note di Degustazione: Vino non filtrato, in continua evoluzione, possente ed equilibrato, sensuale e puro al naso e al palato, elegante e austero nella sua complessità. Il Syrah predilige sapori forti speziati. Ben si abbina con carne grigliata e selvaggina, carni bianche, primi piatti saporiti, antipasti e tartine. Consigliati anche formaggi e prodotti stagionati.

14,5% vol | 0.75 - 1.5 l | 16° - 18°



GALATEA



Denominazione: IGT Lazio Malvasia

Vitigno: Malvasia Puntinata (100%)

Vinificazione: Fermentazione in botti di castagno da 350 litri. Affinamento di 9 mesi in legno e 3 mesi in acciaio.

Note di Degustazione: Dal colore giallo dorato brillante, in Galatea trovano un connubio perfetto gli aromi della Malvasia e del legno di castagno: pesca, mela, miele si intrecciano a vaniglia, caramello, cannella. Un gusto secco, elegante e morbido, lascia la bocca vellutata. Fettuccine con funghi, abbacchio alla brace, salumi e formaggi sono tra gli abbinamenti suggeriti.

14,5% vol | 0.75 l | 12° - 14°



I nostri vini

Spumante

Ottenuto dal diradamento precoce di grappoli di uve a bacca rossa, Fuorionda è uno spumante realizzato secondo metodo classico con procedure esclusivamente eseguite a mano: dal tiraggio, al coup de poignée, al degorgement à la volée.

Una novità nello scenario enologico laziale e non, Fuorionda unisce la tradizione dell'arte della spumantizzazione alla spinta innovatrice dell'azienda, che con questo prodotto ha voluto dare vita ad uno spumante "pop" per un pubblico contemporaneo amante di ciò che è bello, buono e ben fatto!



FUORIONDA



Denominazione: Vino Spumante di Qualità

Vitigno: Uve a bacca rossa

Vinificazione: Vinificazione in bianco di uve rosse. Spumantizzazione secondo metodo classico.

Note di Degustazione: Dal colore rosa cerasuolo, ha una bollicina delicata, con aromi fruttati e floreali e dal finale fresco e sapido. Spumante "a tutto pasto" per aperitivi ed antipasti (es. formaggi semi-stagionati, salumi), primi (es. a base di pesce) e secondi (es. arrosto, bollito, pesce), e dopopasto (es. cheese-cake).

12% vol | 0.75 l | 10° - 12°



Scannerizza il QrCode
per visualizzare le schede
prodotto complete
eredideipapi.com