

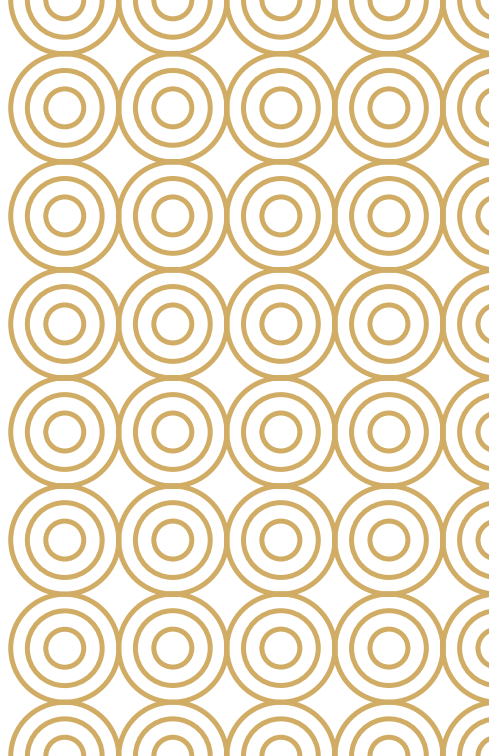


Eredi · dei · Papi

ALBAGÌA

DOC ROMA

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

ALBAGIA



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

Classificazione: Roma DOC Malvasia Puntinata, Bianco

Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

Vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Vitigno: Malvasia Puntinata 100%

Vinificazione: Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, che viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili di almeno 6 mesi per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino.

Note di Degustazione: Vino aromatico, complesso e persistente. Nel calice, Albagia svela un colore brillante giallo paglierino, impreziosito da striature dorate. La persistenza è percepibile sia al naso che alla bocca, con note fruttate e floreali che evolvono in aromi balsamici, chiudendosi infine con sentori di miele e mandorla tipici della varietà. Albagia è perfetto per un pasto importante, come un primo piatto a base di frutti di mare, un secondo di pesce o crostacei.

Temperatura: 12-14°C

Grado Alcolico: 13,5%

Formato Bottiglia: 750 ml

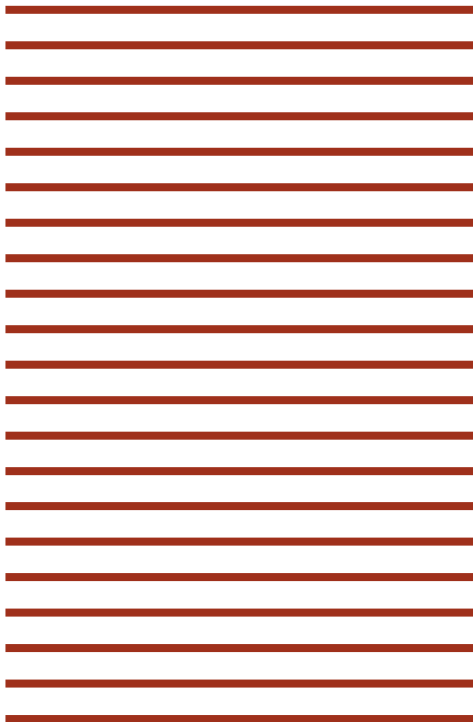


Eredi · dei · Papi

COMPOSTO

IGT LAZIO

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

COMPOSTO



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

Classificazione: Lazio IGT, Rosso :: **Vitigno:** Uve a bacca rossa

Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

Epoca di Vendemmia: Terza settimana di Settembre e prima settimana di Ottobre

Vinificazione: La vinificazione viene effettuata a temperatura controllata tra i 25° C e 27° C. Le fermentazioni sono caratterizzate da almeno 3 rimontaggi giornalieri e 3 délestage che consentono di estrarre tannini morbidi, polifenoli, antociani e caratteristiche sensoriali tipiche della varietà. Segue un periodo di affinamento di un anno in vasche di acciaio.

Note di Degustazione: Composto è un vino rosso dall'anima speziata estremamente attuale ed equilibrato. Dal colore rosso rubino screziato da striature violacee, al naso si apre con un aroma fruttato ed intenso, che rimanda a sentori di mirtillo, ribes, tabacco e pepe. Al palato, si fa notare per la sua struttura, persistenza, freschezza, l'equilibrata tannicità e l'inconfondibile sentore di cioccolato. Perfetto con carne alla griglia, filetto ai funghi, pollo arrosto, selvaggina, agnello, formaggi alle erbe e affumicati. Per un abbinamento con il pesce, si consigliano preparazioni molto saporite.

Temperatura: 16-18°C :: **Grado Alcolico:** 13,5% :: **Formato Bottiglia:** 750 ml

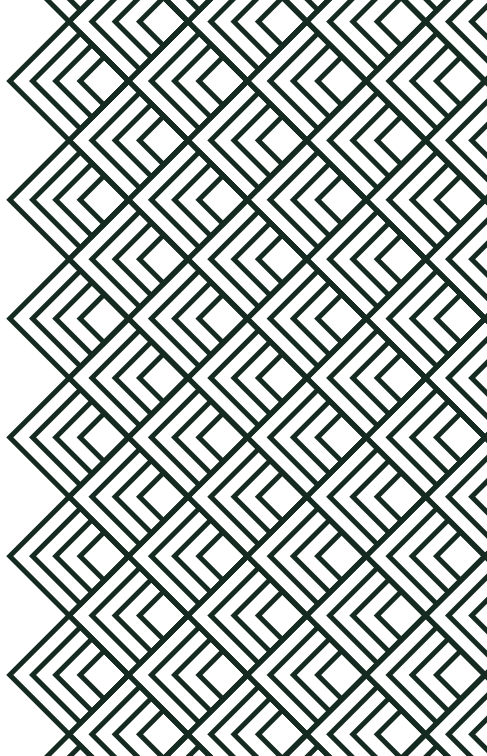


Eredi · dei · Papi

SCHIETTO

IGT LAZIO

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

SCHIETTO



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

Classificazione: Lazio IGT Grechetto, Bianco

Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

Epoca di Vendemmia: Prima settimana di Settembre **Vitigno:** Grechetto 100%

Vinificazione: Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, che viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili di almeno 6 mesi per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino.

Note di Degustazione: Caratterizzato dal colore giallo paglierino con striature verdoline, Schietto racchiude tutti i tratti distintivi del Grechetto: mineralità, pungenza, sapidità. Inaspettata è invece la leggera aromaticità e morbidezza, non comuni in questa varietà ma caratteristiche particolari del clone di Grechetto di Eredi dei Papi. Perfetto compagno per un aperitivo o antipasto a base salumi, formaggi mediamente stagionati, fritti di verdure e di pesce. E' ottimo in abbinata con un primo piatto quale una pasta all'arrabbiata, così come un secondo di carni bianche

Temperatura: 12-14°C **Grado Alcolico:** 13,5% **Formato Bottiglia:** 750 ml

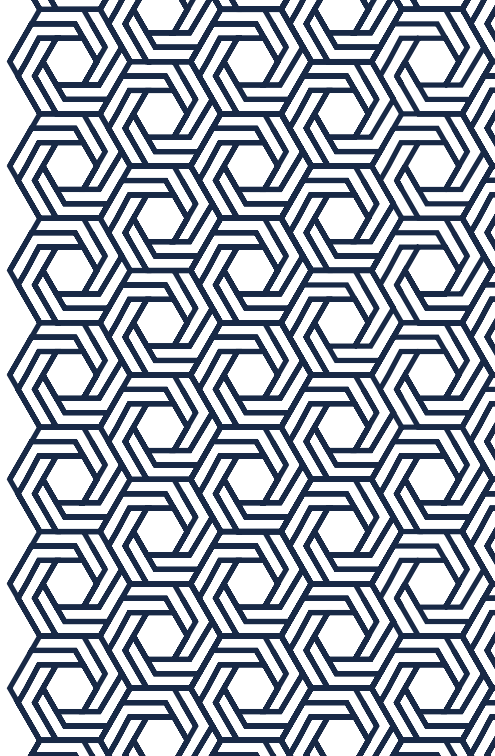


Eredi · dei · Papi

CAPARBIO

IGT LAZIO

www.eredideipapi.com



SCHEDA TECNICA

CAPARBIO



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

Classificazione: Lazio IGT Bianco

Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

Vendemmia: Metà Settembre ; **Vitigno:** Blend Malvasia Puntinata (50%) e Grechetto (50%)

Vinificazione: Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, che viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili di almeno 6 mesi per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino.

Note di Degustazione: Caparbio rinforza le peculiarità dei due uvaggi che lo compongono offrendo un'insolita esperienza di degustazione. Inizialmente la mineralità e pungenza tipiche del Grechetto si impongono ai sensi. Con un gioco di ossidazione del vino nel calice, affiorano poi l'aromaticità, corposità e persistenza della Malvasia. Vino spiccatamente equilibrato, Caparbio è perfetto per pasti quotidiani a base di primi piatti, come ad esempio una pasta cacio e pepe, così come con secondi di carni bianche, come arista di maiale.

Temperatura: 12-14°C

Grado Alcolico: 13,5%

Formato Bottiglia: 750 ml

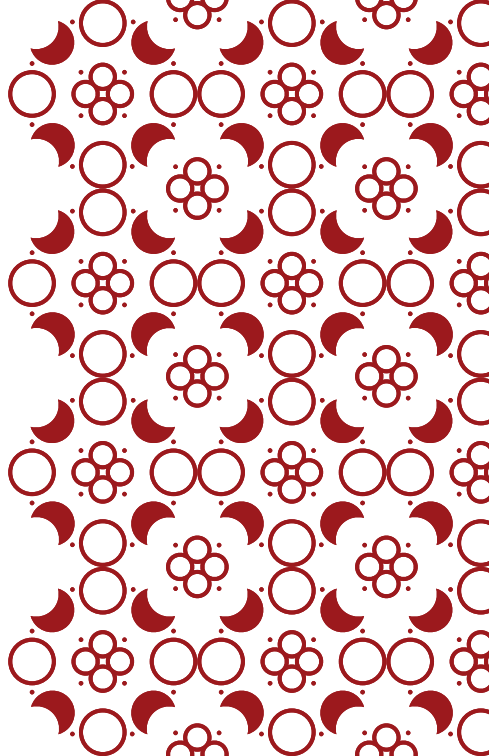


Eredi · dei · Papi

NERALBO

IGT LAZIO

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

NERALBO



Classificazione: IGT Lazio Syrah **Tipologia:** Rosso, fermo

Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

Epoca di Vendemmia: Prima settimana di Settembre

Vinificazione: La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox a 27°. In base alle caratteristiche dell'annata e all'andamento della fermentazione alcolica, viene effettuato un certo numero di rimontaggi e délestages, che contribuiscono ad estrarre le caratteristiche sensoriali più eleganti e fini che esaltano questa varietà. Segue un affinamento di 12 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio.

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. L'uva nobile del Syrah, che predilige sapori forti e speziati si abbina perfettamente con carne grigliata e selvaggina, ma anche carni bianche di pollame, tacchino e anatra. Altrettanto adatti sono gli accostamenti con primi piatti saporiti, antipasti e tartine. La morbidezza del Syrah si rivela un alleato di lusso anche di formaggi ed altri prodotti stagionati.

Vitigno: Syrah

Temperatura: 10°-12°C **Grado Alcolico:** 14,5% **Formato Bottiglia:** 750 ml

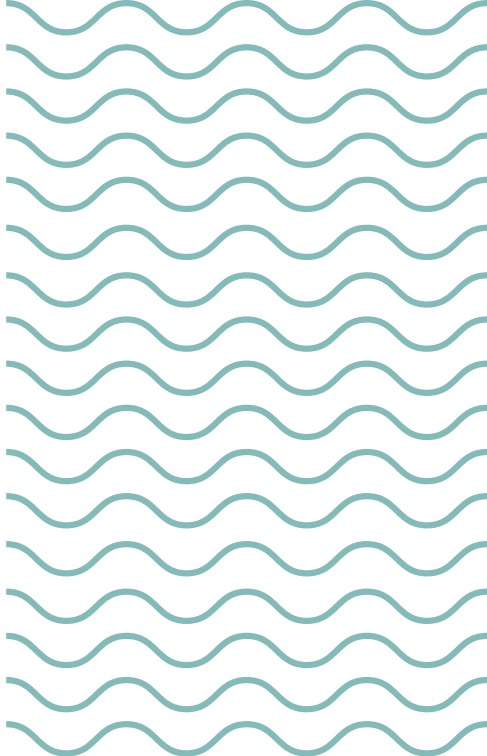


Eredi · dei · Papi

FUORIONDA

ROSÉ BRUT

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

FUORIONDA



Classificazione:

Vino Spumante di Qualità

Tipologia: Rosé, Brut

Area di Produzione:

Monte Compatri, Castelli Romani

Epoca di Vendemmia: Seconda metà di Agosto, diradamento di grappoli

Vinificazione: Vinificazione in bianco di uve a bacca rossa, in acciaio a temperatura controllata di 18° C. Affinamento in acciaio per 4 mesi. Viene poi effettuato il tiraggio, a cui segue una rifermentazione in bottiglia. Per un migliore affinamento in bottiglia e favorire lo sviluppo di ulteriori caratteristiche organolettiche evolutive, si eseguono sbancamenti ecoup de poignée. Affinamento di 8 mesi in bottiglia con successivo remouage, per far convogliare i lieviti nel collo della bottiglia. Si esegue infine il degorgement à la volée.

Note di degustazione: Dal colore rosa cerasuolo, ha una bollicina fine e delicata che si scioglie sulla lingua, con aromi fruttati e floreali e dal finale fresco e sapido. Fuorionda è uno spumante "a tutto pasto". Adatto per aperitivi ed antipasti (es. formaggi semi-stagionati, salumi), primi (soprattutto se a base di pesce) e secondi piatti (es. arrosto, bollito, secondi di pesce), e naturalmente come dopo pasto (specialmente se in accompagnamento a dolci a base di panna e burro, come cheesecake).

Vitigno: Uve di Montepulciano

Temperatura: 10°-12°C

Grado Alcolico: 12%

Formato Bottiglia: 750 ml

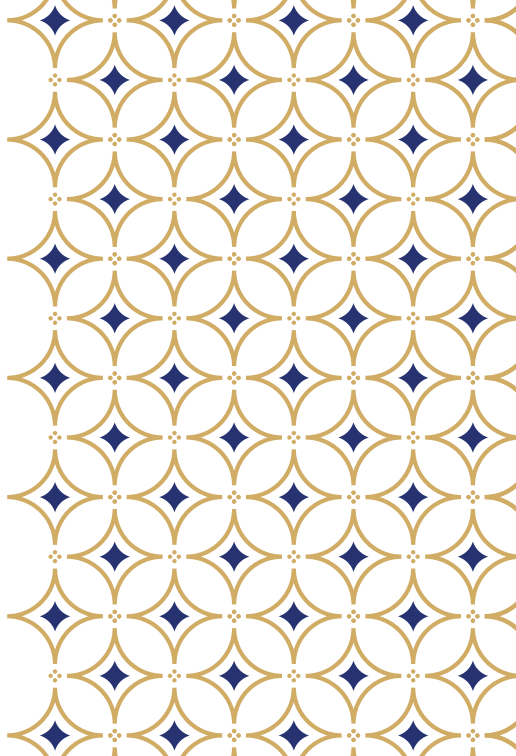


Eredi · dei · Papi

GALATEA

IGT LAZIO

www.eredideipapi.com





SCHEDA TECNICA

G A L A T E A



.....
Classificazione: IGT Lazio Malvasia
.....

.....
Tipologia: Bianco, fermo
.....

.....
Area di Produzione: Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)
.....

.....
Epoca di Vendemmia: Prima settimana di Ottobre
.....

.....
Vinificazione: La fermentazione avviene in legno, in botti di castagno da 350 litri.
Segue un affinamento nelle stesse botti per 9 mesi e in acciaio per ulteriori 3 mesi.
.....

.....
Note di degustazione: Dal colore giallo dorato carico e brillante, in Galatea trovano un connubio perfetto gli aromi della Malvasia Puntinata 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.
.....

.....
Vitigno: Malvasia Puntinata 100%
.....

.....
Temperatura: 12°- 14°C :: **Grado Alcolico:** 14% :: **Formato Bottiglia:** 750 ml
.....