

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Roma città e provincia, Frosinone, Latina.



LE ROSE

Genzano di Roma (Roma)

L'Azienda Agricola Le Rose è una piccola cantina biologica a gestione familiare. La lavorazione e la produzione, dall'acino alla bottiglia, sono fatte da noi, sulla nostra terra. La storia della nostra azienda inizia nel 2003 dal desiderio di creare un'impresa genuina e innovativa in un territorio che produce vino da più di

duemila anni. In questa piccola tenuta di fronte al mare, alle pendici del Vulcano laziale, tra le colline dei Castelli Romani, sotto la guida dell'enologo Luca D'Attoma abbiamo creato un'azienda che unisce tradizione e innovazione. Crediamo nella ricerca della qualità a tutti i costi, per questo ci

impegnamo nella creazione di prodotti d'eccellenza utilizzando le migliori risorse della tecnologia, rispettando e proteggendo il nostro territorio. Amare il territorio significa prima di tutto proteggerlo. Fin dall'inizio, quindi, la scelta del metodo biologico ci è sembrata la via più "naturale"

da intraprendere per valorizzare i nostri prodotti e i nostri vigneti. L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente, il suolo e preserva la biodiversità promuovendo l'uso di prodotti di origine organica e di tecniche meccaniche. Abbiamo progettato la nostra cantina in funzione della

produzione di energia fotovoltaica e abbiamo scelto di utilizzare bottiglie leggere per limitare il più possibile l'inquinamento derivante dalla produzione del vetro e dal trasporto.



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Petit Manseng 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino, al naso frutti bianchi e mela verde, camomilla, limatura di ferro. Al palato ingresso morbido con note floreali, spiccata sapidità e mineralità nel finale. L'acidità è equilibrata e ha una buona persistenza.



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Verdicchio 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250/280 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: la massa è divisa tra legno grande, cemento e acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso ginestra, sidro, melone invernale, camomilla e leggero idrocarburo. Al palato ingresso con spiccata mineralità, un'acidità molto equilibrata con i sentori già percepiti all'olfatto. Buona la persistenza.



TRE ARMI BIANCO
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata e Verdicchio

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio, legno e cemento.
Di colore brillante, al naso una marcata spaziatura di pepe verde note floreali di acacia e fiori di campo, pesca bianca e melone. Al palato ingresso deciso, sapido e fresco, acidità ben bilanciata, ritornano le note fruttate e floreali dell'olfatto.



ARTEMISIA
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm,
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento: in acciaio e legno
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Al palato presenta una spiccata sapidità e acidità equilibrata, è secco e di lunga persistenza.



LA FAIOLA
LAZIO BIANCO I.G.P.

Verdicchio, Bombino, Grechetto

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, macerazione sulle bucce, fermentazione in cemento a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio sulle proprie fecce.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso note floreali e fruttate, frutti di polpa bianca ed esotici. Al palato spiccata freschezza e sapidità.



COLLE DEI MARM
LAZIO BIANCO I.G.P.

Fiano 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: sulle fecce per 8 mesi in cemento e in botti di legno da 12 Hl.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso frutta matura a polpa gialla, lievi sfumature di vaniglia e miele. Al palato grande freschezza, sapidità e note minerali con ritorno fruttato.

2016
BIBENDA ★★★★★
2015
JAMES SUDOLING & COMP. 90/100
BIBENDA ★★★★★
2014
BIBENDA ★★★★★
2013
BIBENDA ★★★★★



LE COCCINELLE
LAZIO ROSSO I.G.T.

Syrah 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa poco matura, tabacco, note di pepe nero e accenni di cannella. Al palato tannini presenti ma non aggressivi, sapido con un ritorno di ciliegia, finale lungo e persistente.



TRE ARMI ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cabernet Sauvignon 85%, Cesanese 15%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio e in legno.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura e tabacco. Al palato ritornano le note fruttate e speziate percepite al naso, l'acidità e la sapidità sono ben bilanciate. Lunga persistenza.



LA FAIOLA ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cesanese 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: 4 mesi in cemento e 4 mesi in tonneau e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso frutti rossi e tabacco. Al palato è fresco con spiccata sapidità, forti sensazioni minerali, tannini presenti ma non aggressivi.

