



Per noi un vino è
speciale quando lascia
parlare un luogo, un
vigneto vitale, il
nostro Colle Pazzo

RICCARDI REALE VITICOLTORI

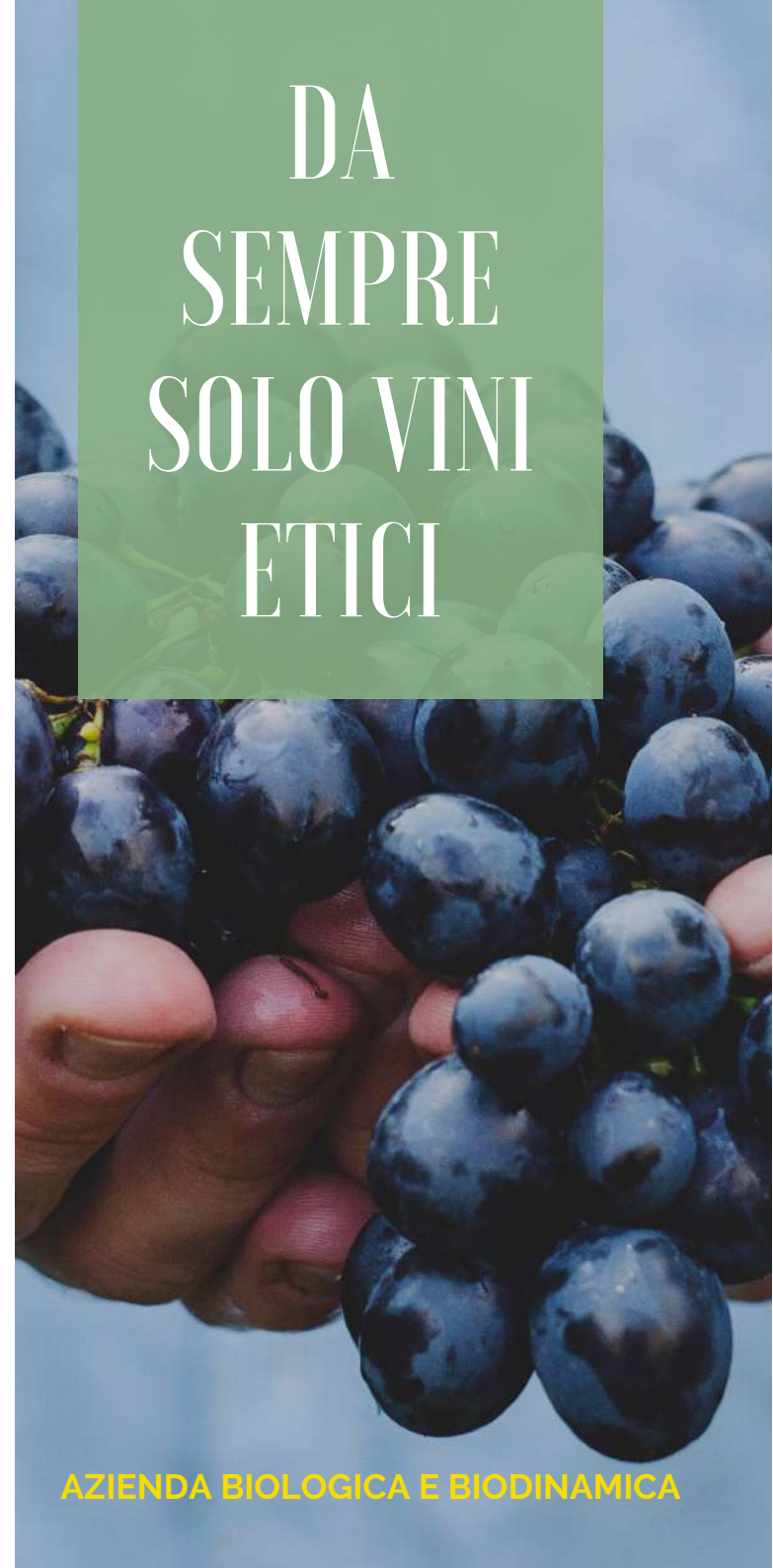
Via Vitellia 56 Bellegra RM

3479245226

info@cantinericcardireale.it

www.cantinericcardireale.it

DA
SEMPRE
SOLO VINI
ETICI



AZIENDA BIOLOGICA E BIODINAMICA



6MILA VITI PER ETTARO
VITI DA SELEZIONI MASSALI
ALLEVAMENTO A GUYOT

I nostri vitigni principali sono:

MALVASIA PUNTINATA

RIESLING RENANO

CESANESE PICCOLO O DI AFFILE



AZIENDA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Colle Pazzo è una collina assoluta e ventosa. Tra i filari di viti crescono centinaia di erbe, alcune archeofite risalenti all'antica Roma. Alimentiamo questa straordinaria biodiversità con i metodi dell'agricoltura Bio-Dinamica, assicurando così un sapore unico ai nostri vini.



AZIENDA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Matteo Luciani © - www.matteoluciani.com



STUZZICANTE, DISSETANTE E
FESTOSO, INTERPRETIAMO CON
QUESTO RIFERMENTATO IN
BOTTIGLIA LA SPUMANTIZZAZIONE.
SI BEVE BENE CON I FRITTI,
SALAMI, PIATTI CON GUANCIALE.

CESANESE PICCOLO DA SELEZIONE

MASSALE

TERRENO VULCANICO DEL

QUARTENARIO

POTATURA A GUYOT

300 M.SUL LIVELLO DEL MARE

2MILA BOTTIGLIE

DIVAGO

VINO FRIZZANTE DA CESANESE



A CONTATTO CON LE BUCCE PER 2
SETTIMANE IN BOTTI DI CASTAGNO
ITALIANE. MINERALE, ROTONDO E
FRESCO. E' PERFETTO CON I PIATTI DI
PESCE E CARNE AL POMODORO, CON
CONIGLIO E ABBACCHIO, CON LE
PARMIGIANE DI ORTAGGI.

80% MALVASIA, 20 % OTTONESE,
MOSCATO BIANCO E BELLONE DA
SELEZIONE MASSALE
TERRENO VULCANICO DEL QUARTENARIO
POTATURA A GUYOT
300 M.SUL LIVELLO DEL MARE.
4MILA BOTTIGLIE.

EMOTIQ

I.G.P. BIANCO LAZIO
MALVASIA PUNTINATA



UNA PARTE DELLA MASSA FERMENTA SULLE
BUCCE, L'ALTRA SUBITO IN PRESSA.
AFFINAMENTO IN BOTTI DI CASTAGNO.
L'UNICO RIESLING NATURALE DEL LAZIO.
DA BERE SOLO, CON CACCIAGIONE, CON
PASTE DI PESCE, CON CROSTACEI. IDEALE
PER ACCOMPAGNARE I FORMAGGI.

100% RIESLING RENANO DA SELEZIONE
MASSALE
TERRENO VULCANICO DEL QUARTENARIO E
POZOLANICO
POTATURA A GUYOT
300 M.SUL LIVELLO DEL MARE.
SOLO 2MILA BOTTIGLIE.

EMOTIQ

I.G.P. BIANCO LAZIO
RIESLING RENANO



UN ROSATO - VINO DA MANGIARE PER IL SUO CORPO
STRUTTURATO E LA RICCHEZZA DI PROFUMI CHE
VANNO OGNI ANNO DAL MELOGRANO, ALLA ROSA,
FRUTTA SECCA E LAVANDA. PER CONSERVARE LA
LIMPIDEZZA E SAPORE FERMENTA E AFFINA NELLE
BOTTI DI CASTAGNO. E' OTTIMO CON PASTE DELLA
TRADIZIONE, POLPO E SPEZZATINI DI CARNE E PESCE,
CON PREPARAZIONI SPEZiate E PANINI GOURMET.

CESANESE DA SELEZIONE MASSALE
TERRENO VULCANICO DEL QUATERNARIO
POTATURA A GUYOT
300 M.SUL LIVELLO DEL MARE.
SOLO 4 MILA BOTTIGLIE.

TUCUCA

I.G.P. LAZIO
ROSATO DI CESANESE

A photograph showing a bottle of wine on the left and a bowl of pasta on the right. The wine bottle has a white label with purple and black text. The pasta is a light-colored, tubular shape, served in a light blue bowl with some green herbs and a slice of lemon. The background is a rustic wooden surface.

PIERO RICCARDI LORELLA REALE

OLEVANO ROMANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CESANESE

COLLEPAZZO

IL NOSTRO VINO 'MUST'. COMPAGNO
QUOTIDIANO, REALIZZATO IN VASCHE DI
CEMENTO PER FOTOGRAFARE IL COLLE CON LE
SUE 2 TERRE, VULCANICHE E ARENARIE. 2
SETTIMANE CON LE BUCCE. E' FRESCO MA
COMPLESSO E SPEZIATO, CON SENTORI DI
VISCIOLE, VIOLE E PEPE NERO. SI ABBINA A
TUTTO, CARNI, PASTE, FORMAGGI DI MUCCA E
PECORA, ZUPPE E CREME DI ZUCCA.

100% CESANESE PICCOLO DA SELEZIONE
MASSALE
TERRENO VULCANICO DEL QUARTENARIO E
DA ARENARIE DEL CRETACEO
POTATURA A GUYOT
300 - 400 M.SUL LIVELLO DEL MARE.
15 MILA BOTTIGLIE.

COLLEPAZZO

D.O.C. ROSSO
OLEVANO ROMANO CESANESE



CA' LITRO E' UN CRU. REALIZZATO CON LE UVE DI CESANESE DELLE SOLE TERRE ARENARIE DEL NOSTRO COLLE. IL NOME E' QUELLO DI UNA AVENA SELVATICA CHE CRESCE COPIOSA ACCANTO ALLE VITI DI QUESTO VINO. FERMENTA IN CEMENTO E AFFINA IN BOTTI DI VARI PASSAGGI. E' UN VINO PROFONDO E COMPLESSO, SVILUPPA PROFUMI DI TABACCO, CENERE, CAFFE', CIOCCOLATO, ARANCIA E LIQUIRIZIA. ACCOMPAGNA CIBI STRUTTURATI. PASTE RIPIENE, PREPARAZIONI CON VERDURE, DAL BROCCOLO AL CAVOLO NERO, AGNELLO E FORMAGGI STAGINATI.

100% CESANESE PICCOLO DA SELEZIONE

MASSALE

TERRENO COMPOSTO DA ARENARIE

RISALENTI AL CRETACEO

POTATURA A GUYOT

300 - 400 M.SUL LIVELLO DEL MARE.

SOLO 3 MILA BOTTIGLIE.

CALITRO

D.O.C. ROSSO
OLEVANO ROMANO CESANESE



PIERO RICCARDI LORELLA REA

OLEVANO ROMANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CESANESE

NECCIO

100% CESANESE PICCOLO DA SELEZIONE

MASSALE

TERRENO COMPOSTO DA TERRE

VULCANICHE RISALENTI AL QUATERNARIO

POTATURA A GUYOT

300 - 400 M.SUL LIVELLO DEL MARE.

SOLO 3 MILA BOTTIGLIE.

NECCIO

D.O.C. ROSSO
OLEVANO ROMANO CESANESE

NECCIO E' UN CRU. DA UVE CESANESE DELLE SOLE TERRE VULCANICHE E FERROSE DEL NOSTRO COLLE. IL NOME IN DIALETTO INDICA LE PERSONE MAGRE E NERVOSE. E' UN VINO TESO E LEGGIADRO. PROFUMI DI ROSA, CANNELLA, ANICHE, RABBARO, CARDAMOMO E PEPE VERDE. SI ABBINA BENE CON LE CARNI AL SANGUE, PESCI IMPORTANTI, PASTE RIPIENE E CON I LEGUMI. OLTRE NATURALMENTE A GODERNE DI UN BICCHIERE DOPO CENA.



LE UVE DI CESANESE DELLA RISERVA CRESCONO SU ENTRAMBE LE TERRE DI COLLEPAZZO. REALIZZIAMO QUESTO VINO SOLO NELLE ANNATE SPECIALI, IN MODO TRADIZIONALE. FERMENTA A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN MESE. AFFINA IN BOTTI DI CASTAGNO LOCALE PER DUE ANNI E DUE IN BOTTIGLIA. FICCANTE, LEGGIADRO E COMPLESSO. UN VINO SFERICO. LE BOTTIGLIE NUMERATE SONO PARTE PER L'ITALIA E PARTE PER L'ESTERO. PERFETTO CON RISOTTI RAFFINATI, CON ZUCCA, TARTUFI. CON PATE' E PIATTI DI QUINTO QUARTO.

100% CESANESE PICCOLO DA SELEZIONE
MASSALE
TERRENO COMPOSTO DA ARENARIE
RISALENTI AL CRETACEO E VULCANICHE DEL
QUATERNARIO
POTATURA A GUYOT
300 - 400 M.SUL LIVELLO DEL MARE.
SOLO 2 MILA BOTTIGLIE.

COLLEPAZZO RISERVA

D.O.C. ROSSO
OLEVANO ROMANO CESANESE



PER LE FAMIGLIE CHE HANNO UNA RICETTA PER LA RATAFIA' IL PROCEDIMENTO E' SEMPRE SEGRETO. QUELLO CHE POSSIAMO DIRE E' CHE LE VISCIOLE FERMENTANO IN DAMIGIANE AL SOLE PER CIRCA DUE MESI. POI VENGONO ASSEMBLATE A UNO DEI NOSTRI CESANESE DELLA ANNATA PIÙ ALTO DI GRADO E ALCUNE SPEZIE. AFFINA IN ACCIAIAO E DOPO CIRCA 5 MESI VIENE IMBOTTIGLIATA. E' UN NETTARE DA DOPO PASTO. CON IL CIOCCOLATO O CON TORTE AL CACAO. CON DOLCI DI RICOTTA. CON GELATI DI CREMA, DI CASTAGNA O DI FRUTTI ROSSI.

DA UNA RICETTA DI FAMIGLIA .
E' UN VINO
COMPOSTO DA CESANESE, VISCIOLE
FERMENTATE E SPEZIE
SOLO 600 BOTTIGLIE NUMERATE

RATAFIA'
VINO AROMATIZZATO
VISCIOLE E CESANESE

La terra e le viti vanno rispettate, come le persone.

Tutte le nostre lavorazioni sono manuali.

Le fermentazioni avvengono spontaneamente, senza aggiunta di lieviti e attivatori.

I nostri ingredienti? Uve sane!
Solfiti solo all'occorenza e mai oltre i 30 mg/l rispetto ai 200 mg di un vino industriale.



info@cantinericcardireale.it