H
HABEMUS

L'INCANTEVOLE

paesaggio della Tuscia: bellezza della natura a perdita d'occhio, le onde del Mare Mediterraneo, distese di vigne sulle colline e i monti appena dietro, all'orizzonte.
È subito chiaro che una terra così meravigliosa, possa dare vita soltanto a cose speciali.
L'unione tra sentimento e bellezza è il vero segreto che si nasconde dietro qualsiasi cosa di prezioso.
Questa terra, con il suo impasto argilloso, è infatti madre di eccellenti vini e non potrebbe essere altrimenti per Habemus, vino nato dalle succose uve cresciute qui, sopra queste colline, sotto il calore del sole e mitigate dalle morbide brezze del Tirreno che assicura un clima asciutto e temperato.
Habemus è stato concepito come un vino dalla spiccata personalità, senza compromessi, cominciando proprio dalla scelta di un blend di tre diversi vitigni: Grenache, Syrah, Carignan.

THE ITALIAN

enchanting landscape in the Tuscia: the beauty of nature surrounds you as far as the eye can see, the wonderful view on the Mediterranan, the vineyards laying on the hills,and just behind, on the horizon, the mountains.
It is clear that such a touching ground gives birth to nothing but special things.
The union between emotion and beauty is the real secret behind anything precious.
Famous for its clay soil, this ground is indeed the Mather of excellent wines, and it couldn't be different for "Habemus", a wine born from the juicy grapes that grew up on these hills, under the warmth of the sun, smoothed by Tyrrhenian breezes that ensures a dry and mild weather.
Habemus has been conceived to be a wine with a strong character, without compromises, since the selection of a blend of three different grape varieties: Grenache, Syrah, Carignan

Grenache e Carignan sono coltivati nell'intero bacino del Mediterraneo e sono arrivati in Italia con la pastorizia dalla Spagna, la Francia, le isole, insieme alla
tradizionale coltivazione ad alberello, qui innovata.
Ecco perché oggi vengono considerate delle varietà d'uva autoctone.
Il Syrah è diffuso nell'intera penisola e completa il blend secondo lo schema più tipico della Valle del Rodano.
I vigneti sono organizzati ad altissima densità d'impianto, undici mila piante per ettaro.
La bassa resa di uva – 25 quintali per ettaro – e l'invecchiamento di 20 mesi in barriques nuove, garantiscono infine l'eccellenza di Habemus.

Grenache e Carignan are grown in the whole Mediterranean basin and have spread to Italy through sheep farming from Spain, France and
the Islands, together with the traditional cultivation goblet - here innovated.
That is why nowadays they are considered autochthon varieties of grape.
Syrah is diffused on the whole peninsula and completes the blend, following the most typical scheme of Cotes du Rhône.
The grapes are organized on a high stump density: eleven thousand per hectare.
The low yield of grapes - twenty five quintals per hectare - and the twenty month - aging inside new oak Burgundy barrels, guarantee the excellence of Habemus.

CAVIN
2015
Grenache
Fontainebleau
N°42/320
48 Mois

MEYRIEUX
2015
Syrah

CAVIN
APHRODITE
BLANCS
2015
Fontainebleau
N°42/320
48 Mois

Gauthier Frères

Gauthier Frères

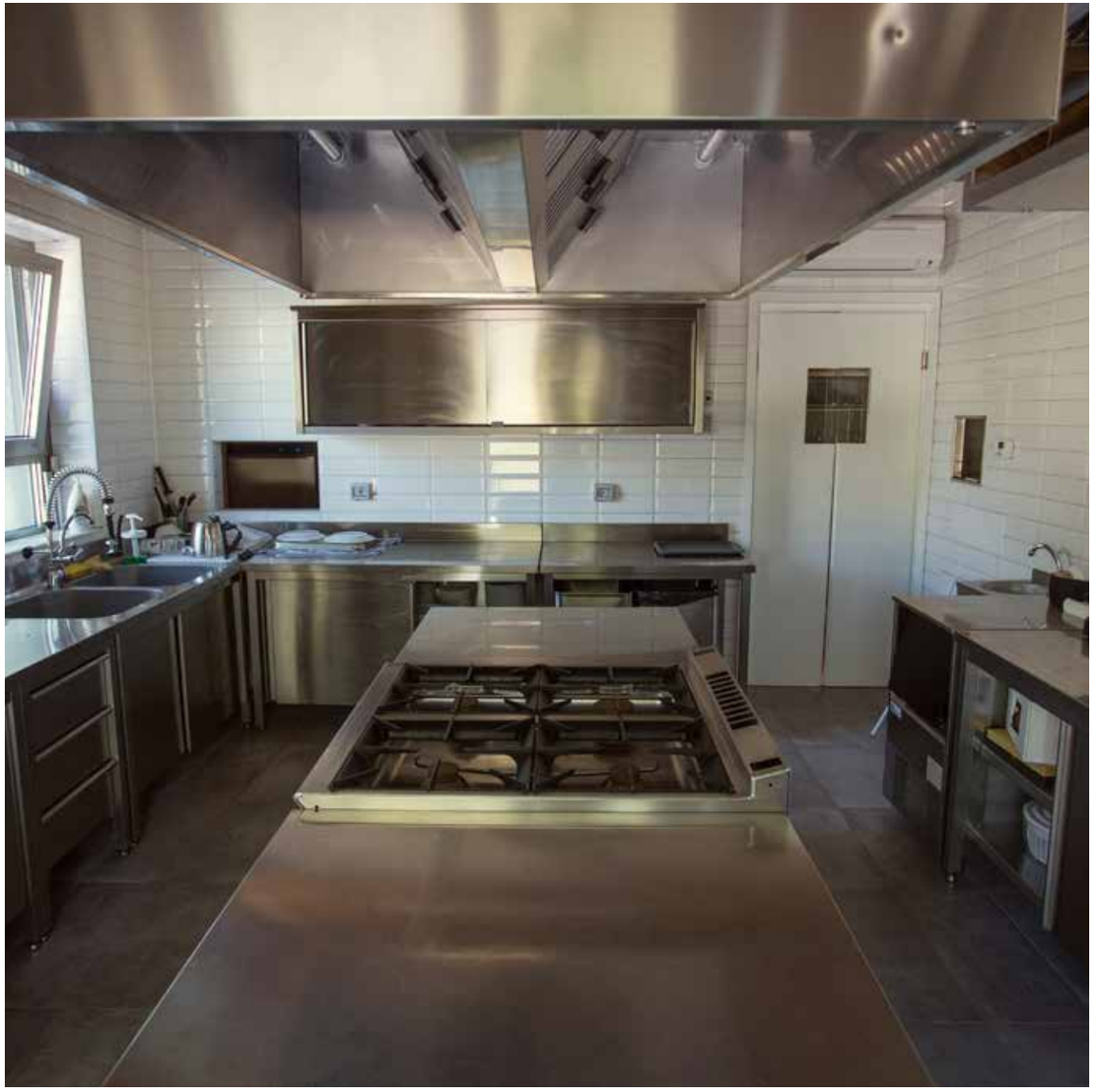
Nella propria cantina - completamente sostenibile - mette poi concretamente in atto una serie di soluzioni dedicate alla conservazione dell'energia: tetti giardino, pareti e coperture ventilate e un sistema di controllo della temperatura innovativo - senza l'impiego di alcun combustibile fossile - mediante la captazione di calore geotermico, in modo da avere un basso consumo di energia, interamente autoprodotta con un sistema fotovoltaico di tipo innovativo.
Solo grazie a queste intuizioni e a una serie di congiunzioni astrali favorevoli, si ottiene un vino tanto ricco, che sorprende con immediatezza, caratterizzato da un'amplissima dinamica olfattiva che si allarga dalla china alla frutta nera sciroppata, con la nota dolce e ficcante dell'appassimento ben legata ai toni dolci del legno.

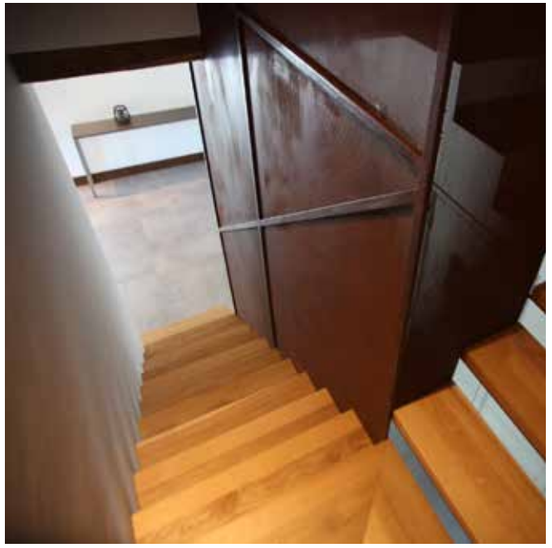
Completely eco-friendly and sustainable, our wine cellar concretely features a series of solutions dedicated to energy conservation: green roofs, ventilated covering and walls and an innovative temperature control systems none fossil fuel used but geothermic energy, in order to have a low energy need completely self-producedwith an innovative photovoltaic system.
Only thanks to these intuitions and a series of advantageous astral conjunctions, such a rich wine can be created, and it immediately surprises, characterized by an amazing dynamic olfactory sensation that sweeps from the cinchona to the dark fruits in syrup, with sweetand pervasive notes of withering that suavely recall the savour of wood.

Un gusto che si apre alla speziatura tipica delle caratteristiche varietali che, con tannini morbidissimi, si estendono fino alle note più aromatiche e prorompenti della garrigue mediterranea.
In bocca, tanta polpa ed estratto vengono sorretti da una avvolgente salinità naturale e una fresca acidità verticale, che rendono Habemus un vino dalla grande godibilità immediata e allo stesso tempo da grande invecchiamento.
Tutte sensazioni, che restituiscono il piacere di sentirsi esattamente lì, circondati dalle vigne e sotto il sole, a respirare il profumo di salsedine mediterranea nell'aria e assaggiare la succosa polpa delle uve appena colte.
Questo è possibile perché Habemus è un vinocompletamente naturale, che ha il dono di ricevere tutte le cure e le attenzioni di una azienda, la San Giovenale, che produce solo questo vino, quale sincera espressione della ricchezza e della complessità del suo territorio incontaminato.

A taste that opens up to the typical spiciness of varietal features that - together with smooth tannins reach the more aromatic and unbridled notes of the Mediterranean Garrigue.
So much pulp and extract in the mouth are supported by a natural wrapping saltinessand a fresh vertical acidity that make Habemus a wine highly and immediately enjoyable and contemporaneously great for aging.
All sensations that make you feel the pleasure to be exactly there, surrounded by the hills, under the sunlight, breathing the salty tang perfume of the Mediterranean Sea in the air and savouring the pulpy grapes just plucked.
This is possible because Habemus is a completely natural wine, with the gift of getting all the carefulness and the treatments of a farm - San Giovenale - that produces solely this wine as a sincere expression of the richness and complexity of this uncontaminated territory.

HABEMUS





HABEMUS
HABEMUS
2012
LAZIO
RED WINE
HABEMUS
2013
LAZIO
RED WINE
HABEMUS
2014
LAZIO
RED WINE
HABEMUS
2013
LAZIO
RED WINE
HABEMUS
2011
LAZIO
RED WINE
HABEMUS
2010
LAZIO
RED WINE

DENOMINAZIONE
Indicazione Geografica Tipica Lazio

TERRITORIO
Tuscia

COMUNE DI PRODUZIONE
Blera (VT)

TERRENI
Argilloso con scheletro

CLIMA
Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno

ETÀ DEI VIGNETI
9 anni

CONDUZIONE DEI VIGNETI
Biologica certificata

ESPOSIZIONE VIGNETI
Sud , Se, So

ALTITUDINE
300 - 400 mt. slm

IMPIANTO
Alberello

DENSITÀ
11.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA
Seconda e terza decade di settembre

RESA PER ETTARO
25 quintali

VITIGNI
Grenache, Syrah, Carignan

RACCOLTA
Manuale con cassette separatamente per ogni vitigno

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura entro 1h dalla raccolta

FERMENTAZIONE
15 giorni in acciaio

INVECCHIAMENTO
20 mesi in barrique
6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA
15%

BOTTIGLIE PRODOTTE 2014
10.000

APPELATION
Indicazione Geografica Tipica Lazio

AREA
Tuscia Northern Latium

VILLAGE
Blera (VT)

SOIL
Clay with stones

CLIMATE
Dry and windy from Tyrrhenian Sea

AGE OF VINES
9 years

CULTIVATION
Organic certified

EXPOSURE
South, SE , SW

ALTITUDE
300 - 400 mt. asl

TRAINING SYSTEM
Goblet

PLANTING DENSITY
11.000 plants per Ha

HARVEST TIME
2nd half of September

YIELD PER HA
25 quintals

GRAPES
Grenache, Syrah, Carignan

HARVEST
Each grape variety hand picked into 15-Kg boxes and vinified separately

VINIFICATION
Destemmed and soft-pressed within 1 hour from harvest

FERMENTATION
15 days in stainless steel tanks

AGEING
New french oak for 30 months then bottle for 6 months before release

ALCOHOL BY VOL.
15%

PRODUCTION 2014
10.000

DENOMINAZIONE
Indicazione Geografica Tipica Lazio

TERRITORIO
Tuscia

COMUNE DI PRODUZIONE
Blera (VT)

TERRENI
Argilloso con scheletro

CLIMA
Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno

ETÀ DEI VIGNETI
9 anni

CONDUZIONE DEI VIGNETI
Biologica certificata

ESPOSIZIONE VIGNETI
Sud ESt

ALTITUDINE
380 mt. slm

IMPIANTO
Alberello

DENSITÀ
11.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA
Seconda metà di settembre

ESTENSIONE VIGNETO
1 ettaro

RESA
12 quintali

VITIGNI
Cabernet Franc

RACCOLTA
Manuale con cassette

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura entro 1h dalla raccolta

FERMENTAZIONE
15 giorni

INVECCHIAMENTO
30 mesi in barrique

AFFINAMENTO
Bottiglia 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA
14%

BOTTIGLIE PRODOTTE 2013
600

APPELATION
Indicazione Geografica Tipica Lazio

AREA
Tuscia Northern Latium

VILLAGE
Blera (VT)

SOIL
Clay with stones

CLIMATE
Dry and windy from Tyrrhenian Sea

AGE OF VINES
9 years

CULTIVATION
Organic certified

EXPOSURE
South Est

ALTITUDE
380 mt. asl

TRAINING SYSTEM
Goblet

PLANTING DENSITY
11.000 plants per Ha

HARVEST TIME
2nd half of September

VINEYARD
1 hectare

YIELD PER HA
12 quintals

GRAPES
Cabernet Franc

HARVEST
Hand-picked into15-Kg boxes

VINIFICATION
Destemmed and soft-pressed within 1 hour from harvest

FERMENTATION
15 days in stainless steel tanks

AGEING
New french oak for 30 months then bottle for 6 months before release

ALCOHOL BY VOL.
14%

PRODUCTION 2013
600 bottles

San Giovenale Agricola Srl
Loc. La Macchia
01010 Blera (VT) - Italia
Tel. +39.06.6877877
Fax +39.06.6832329

www.sangiovenale.it
info@sangiovenale.it