



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
PACHA

TENUTA TRE CANCELLI

Cerveteri Rosso Denominazione di Origine Controllata



DESCRIZIONE

Per gli etruschi Pacha era il nome di culto della divinità nota come Fufluns, identificabile col dio greco Dionysos e il romano Bacchus. Questa divinità impersonava la forza rigogliosa della natura, quindi in rapporto col corso del sole durante l'anno, scandiva il rinnovarsi della vita, e per il suo profondo legame con il vino e con l'ebbrezza dovette sovrintendere ai banchetti tanto amati dagli etruschi e allietati da danze, canti e giochi.

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve, è espressione sincera del territorio, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della DOC Cerveteri Rosso. Un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: 40% Sangiovese, 40% Montepulciano, 20% Merlot.

Raccolta: La raccolta manuale consente una attenta selezione delle uve, essa avviene nella prima decade del mese di settembre per il Merlot, seconda decade di settembre per il Sangiovese e seconda decade di ottobre per il Montepulciano.

Vinificazione: Le tre uve, vinificate separatamente, fermentano e macerano per circa dodici giorni in vinificatori statici tradizionali a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi e follature. L'affinamento si svolge in serbatoi di acciaio inox. Durante l'affinamento, svolge la fermentazione malo-lattica. Terminato l'affinamento il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per alcuni mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Bouquet: Vinoso, intenso e delicato.

Sapore: Secco, sapido e con una prestante quanto armonica tannicità.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Piatti con ragù di carne e secondi piatti a base di carni rosse e cacciagione.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO

753

TENUTA TRE CANCELLI

Roma - Rosso Denominazione di Origine Controllata



DESCRIZIONE

753 una data mitica, la fondazione della Città Eterna ma anche e soprattutto la nascita di uno stile di pensiero che ha saputo fondere culture e civiltà diverse in un grande ed inimitabile movimento di crescita civile. A Roma e alla sua eredità che ha saputo influenzare la nascita dell'idea moderna di Stato, abbiamo dedicato questo vino.

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve, è espressione sincera del territorio, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della DOC Roma Rosso. Un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole.

Uvaggio 50% Montepulciano, 35% Sangiovese, 15% Cabernet
Raccolta La raccolta manuale consente una attenta selezione delle uve, essa avviene nella prima seconda decade di settembre per il Sangiovese, seconda decade di settembre e metà di ottobre per il Montepulciano.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: 50% Montepulciano, 35% Sangiovese, 15% Cabernet

Raccolta: La raccolta manuale consente una attenta selezione delle uve, essa avviene nella prima seconda decade di settembre per il Sangiovese, seconda decade di settembre e metà di ottobre per il Montepulciano.

Vinificazione: Le tre uve, vinificate separatamente, fermentano e macerano per circa dodici giorni in vinificatori statici tradizionali a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi e follature. L'affinamento si svolge in serbatoi di acciaio inox. Durante l'affinamento, svolge la fermentazione malo-lattica. Terminato l'affinamento il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per alcuni mesi.

Colore: Rosso intenso.

Bouquet: Vinoso, intenso e delicato.

Sapore: Secco, sapido e con una prestante quanto armonica tannicità.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Piatti con ragù di carne e secondi piatti a base di carni rosse e cacciagione.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
LITUO

TENUTA TRE CANCELLI

Merlot Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE

Il Lituò, nella civiltà etrusca, era un bastone di piccole dimensioni ricurvo ad un'estremità, del quale si ha testimonianza fin dalla prima metà del VI sec. a.C. Era un attributo distintivo del signore etrusco che era investito, oltre che del potere politico, anche di quello religioso. La tipicità varietale del Lituò, ottenuto da sole uve Merlot, si arricchisce delle caratteristiche uniche del nostro territorio, caratterizzato dal clima tipico della costa mediterranea e da un suolo vulcanico, leggermente basico, ricco di sali potassici e povero di sostanza organica. Il vino nasce complesso e strutturato ma al contempo piacevole e di grande bevibilità..

CARATTERISTICHE

Uvaggio: Merlot.

Raccolta: Le stagioni miti ed equilibrate consentono una perfetta maturazione delle uve. La raccolta avviene nella prima decade di settembre. Prima di giungere in cantina le uve sono accuratamente selezionate e raccolte a mano.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio a temperature tra i 22 ed i 26°C. Durante questo periodo che dura circa due settimane vengono effettuate continue follature e rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dell'aroma dalle bucce al vino. Dopo la svinatura le giuste condizioni ambientali, permettono al vino di svolgere la fermentazione malo-lattica che lo rende ancor più elegante. Il lituò affina circa un anno in botti di rovere da cinquecento litri, e riposa per 10-12 mesi in bottiglia prima di essere pronto al consumo.

Colore: Rosso rubino intenso e carico.

Bouquet: Complesso, dalle sensazioni di frutta rossa matura, spezie e una leggera nota iodata.

Sapore: Pieno con un elegante, se pur importante, tannicità, ed una sorprendente morbidezza.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Secondi piatti a basi di carni rosse e cacciagione, non disdice l'abbinamento con formaggi a media-lunga stagionatura.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
SIBORIO

TENUTA TRE CANCELLI

Sangiovese - Indicazione Geografica Tipica Costa Etrusco Romana



DESCRIZIONE

Anagramma di Silvio e Liborio, un vino che esprime tutta la nostra costanza e dedizione alla cura delle vigne.

La tipicità varietale di Siborio, ottenuto da sole uve Sangiovese, si arricchisce delle caratteristiche uniche del nostro territorio, contraddistinto dal clima tipico della costa tirrenica, battuta dalle brezze di mare, e dal suolo vulcanico, ricco di sali potassici e povero di sostanza organica. Il vino esalta tutte le caratteristiche varietali del Sangiovese: austerità ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Vitigno: Sangiovese

Raccolta: Le stagioni miti ed equilibrate consentono una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia cade verso la fine del mese di Settembre. Prima di giungere in cantina le uve sono selezionate accuratamente e raccolte a mano.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio a temperatura controllata tra i 22 ed i 26 °C. Durante questo periodo, di circa due settimane, vengono effettuate continue follature e rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dell'aroma dalle bucce del vino. Dopo la svinatura le giuste condizioni ambientali, permettono al vino di svolgere la fermentazione malo-lattica che lo rende ancor più elegante. Siborio affina circa un anno e mezzo in botti di rovere da cinquecento litri, e riposa molti mesi in bottiglia prima di raggiungere il giusto grado di affinamento.

Colore: Rosso rubino intenso, con il tempo rivela un riflesso granato sull'unghia.

Bouquet: Complesso dalle sensazioni di frutta rossa matura, speziato con note di cacao amaro e tabacco.

Sapore: Fresco, pieno e sapido, dotato di tannini nobili.

Temperatura: 18°C

Abbinamenti: Formaggi stagionati, carni e selvaggine con note agrodolci.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
MASTARNA
TENUTA TRE CANCELLI

**Cerveteri Bianco Denominazione
di Origine Controllata**



DESCRIZIONE

Mastarna fu un condottiero etrusco che giunse a Roma e salì al potere col nome di Servio Tullio, il sesto re (578-539 a.C.).

Fu l'autore della prima e più importante riforma militare che gettò le basi per quella che divenne la grandezza dell'esercito dell'impero romano.

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve Procanico, è espressione autentica del territorio della costa etrusca, vulcanico e mediterraneo, classico che si rivela giovane, fresco e piacevole.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: Procanico

Raccolta: La raccolta manuale consente un'attenta selezione delle uve, essa avviene dalla fine del mese di settembre.

Vinificazione: Grazie ad una soffice pigiatura ed ad una delicata pressatura delle bucce, si destina al Mastarna solo la parte più nobile del mosto, il fiore. La fermentazione alcolica è effettuata in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è messo in bottiglia almeno due mesi prima del suo consumo, la struttura che possiede lo rende idoneo anche a periodi lunghi di conservazione.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Bouquet: Fruttato, gradevole e delicato.

Sapore: Secco, pieno e piacevolmente armonico.

Temperatura: 9°C

Abbinamenti: Primi piatti e secondi piatti a base di pesce in bianco o in frittura.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
FLERE

TENUTA TRE CANCELLI

Sauvignon Blanc Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE

Flere è un "Nume" etrusco, e in lingua latina significa "piangere". Questo secondo significato ci ricorda il momento emozionante in cui, al risveglio primaverile della natura, le viti "piangono" ovvero una goccia di linfa esce dai tralci tagliati con la potatura. L'assonanza fra "flere" e "fiore" poi è evidente. Quale miglior nome quindi per un vino così profumato?

Flere è prodotto con uve Sauvignon Blanc, ed è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare. Vino fruttato, fresco e di buona struttura dove si offre, insieme ad un'importante espressione varietale, tutte le caratteristiche del nostro territorio con una spiccata sapidità.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: Sauvignon Blanc.

Raccolta: La raccolta, nella seconda metà del mese di agosto, è meccanizzata e si compie appena prima del sorgere del sole, nel momento più fresco del giorno grazie alla brezza di terra.

Vinificazione: Le uve una volta pigiate si avviano per qualche ora alla crio-macerazione per compiere l'estrazione degli aromi dalle bucce. Finito questo processo con una leggera torchiatura si ottiene un mosto fiore che viene avviato alla fermentazione, a temperatura rigorosamente controllata, secondo la classica vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox. Il Flere, affinato in acciaio, viene messo in bottiglia almeno due mesi prima del suo consumo, ma la struttura con la quale nasce non disdegna periodi di affinamento in bottiglia più lunghi.

Colore: Giallo paglierino con tonalità dorate.

Bouquet fresco e gioioso, dalle sensazioni intense, fini e squisite di frutta.

Sapore: Un gradevole equilibrio tra freschezza e struttura. Piacevole e gustoso, mantiene ed esalta le caratteristiche gustative dell'uva da noi coltivata a ridosso del mare.

Temperatura: 9°-11°C

Abbinamenti: Primi piatti e secondi piatti a base di pesce al forno, in guazzetto, salsati e verdure.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
ZIO CARLO
TENUTA TRE CANCELLI

Chardonnay Costa Etrusco Romana Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE

“ è un vino che ho voluto dedicare a mio zio. Venuto da giovanissimo dalla Puglia e stabilitosi qui in zona nei primi anni Cinquanta con la riforma fondiaria, ha iniziato insieme ai suoi fratelli a costruire l'azienda e con la loro sapienza e il loro sudore hanno gettato le basi di quella che oggi è l'azienda Tenuta Tre Cancelli.”

Espressione pura del nostro territorio attraverso le caratteristiche varietali dello chardonnay con tutte le peculiarità ottenute dal processo produttivo unico nella zona. Questo vino, nato per essere longevo, ha la pretesa di voler emergere nel panorama vinicolo a conferma della qualità ottenibile dai nostri vigneti.

CARATTERISTICHE

Uvaggio: Chardonnay.

Raccolta La raccolta manuale avviene tra la seconda e la terza decade del mese di agosto.

Vinificazione: Le uve una volta pigiate si avviano per qualche ora alla crio-macerazione per compiere l'estrazione degli aromi dalle bucce. Terminato questo processo si separano le bucce dal mosto fiore che viene avviato alla fermentazione alcolica svolta in botti di rovere da cinquecento litri a temperatura controllata per quasi un mese. Rimane nelle stesse botti, sulle proprie fecce, per altri 8 mesi durante i quali si effettuano dei batonage con una frequenza decrescente fino all'imbottigliamento. Compie un ulteriore affinamento di almeno un anno in bottiglia prima del consumo.

Colore: Giallo paglierino, luminoso e consistente.

Bouquet: "elegante al naso si apre con intensa sensazione minerale che ricordano la pietra focaia al sole, a seguire note agrumate, mughetto e biancospino e un accenno di susina bianca”.

Sapore: Secco, fresco e sapido al palato torna la scorza di arancio e rivela un'idea di vaniglia appena immaginata ai profumi.

Temperatura: 10-12°C

Abbinamenti: Con accortezza si abbina con primi piatti e pietanze di mare, funghi e pollame nobile.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

VINO
EMIRA

TENUTA TRE CANCELLI

Rosato Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE

...” è un vino che ho voluto dedicare a mia madre. Entra a far parte della famiglia giovanissima, e porta con se la freschezza della gioventù e la voglia di vivere delle sue origini Toscane, anche lei ha contribuito con il suo lavoro e la sua tenacia a gettare le basi di quella che oggi è l'azienda Tenuta Tre Cancelli. Ho voluto renderle omaggio e dare il suo nome a questo vino perché ho trovato in questo prodotto quelle sensazioni che vedo nel suo carattere e nel suo modo di vivere”.

È un rosè giovane e moderno di un colore delicato e vivace. Vengono esaltate le caratteristiche fresche ed aromatiche dei nostri Sangiovese e Merlot.

CARATTERISTICHE

Vitigno: Sangiovese e Merlot con passaggio su vinacce di Sauvignon.
Raccolta: Si effettua a mano anticipando la vendemmia alla fine di agosto, quando lo stato di maturazione delle uve non è avanzato come per la vinificazione tradizionale in rosso.

Vinificazione: Le uve, selezionate accuratamente, vengono pigiate e raffreddate, immediatamente. Le bucce sono subito separate dal mosto fiore che viene lasciato a contatto con le vinacce del Sauvignon, poi avviato ad una fermentazione a bassissima temperatura in acciaio inox. Dal momento dell'imbottigliamento si può consumare dopo un paio di mesi.

Note gustative: Profumi fragranti con note floreali di rosa e fresia. Impianto gustativo equilibrato con una vivace freschezza, acidità sostenuta, sapidità in piena coerenza gusto-olfattiva, una piacevole scia ammandorlata nel finale.

Colore: Buccia di cipolla di bella luminosità

Bouquet: Fruttato, gradevole e delicato.

Sapore: Secco, pieno e piacevolmente armonico, leggermente mosso.

Temperatura: 12 °C

Abbinamenti: Si presta come preludio di un pasto ma non disdegna l'abbinamento con i primi piatti mediamente strutturati. Pollame nobile, pesce di acqua dolce e crostacei anche salsati.

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com



TENUTA TRE CANCELLI

LA NOSTRA GRAPPA

LITUO GRAPPA

TENUTA TRE CANCELLI

La nostra Grappa



DESCRIZIONE

Grappa dalle vinacce ottenute dalla pigiatura delle uve Merlot destinate alla produzione del Lituo.

Distillata in alambicchi discontinui di rame e invecchiata in barrique di rovere presso la famosa distilleria Berta nell'astigiano, risplende nel suo ambrato chiaro con riflessi dorati.

Esprime un panorama olfattivo intenso ed elegante, nel quale spiccano sentori di uva passa, albicocca secca, legno di sandalo e cera d'api, incorniciati in una leggera tostatura di nocciole.

L'assaggio delicatamente avvolgente regala una giusta potenza e una straordinaria vivacità retrofattiva.

Temperatura: Perfetta a 18° C in tulipani medio-ampi.

Abbinamenti: in accompagnamento a gustose praline di finissimo cioccolato fondente con graniglia di nocciole.

CARATTERISTICHE

GRAPPA LITUO

Da vinacce Merlot
affinata in legno

AZIENDA VITIVINICOLA
TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3
00052 CERVETERI (Roma) ITALY
Tel./Fax: +39 06.9901664
Email: info@tenutatrecancelli.com

www.tenutatrecancelli.com