

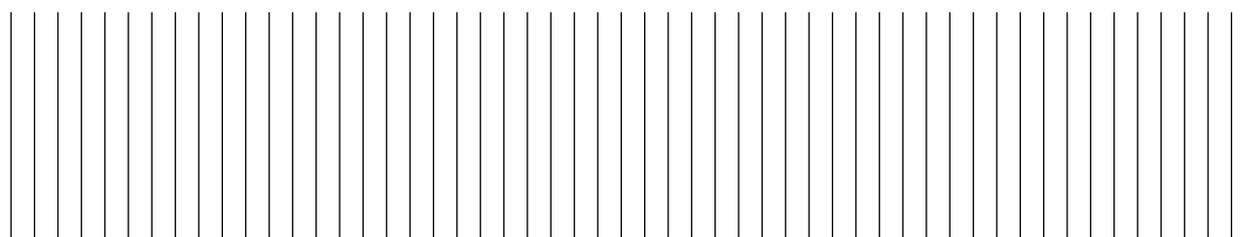


TRE CANCELLI
TENUTA





T R E C A N C E L L I



Quando Liborio De Rinaldis eredita nel 2001 la Tenuta Tre Cancelli dalla famiglia non riceve soltanto una cantina, i suoi vigneti e cinquant'anni d'esaltante lavoro speso a creare vini ma soprattutto il privilegio di far crescere i suoi tralci sulla terra dei monti Cerniti. dove il tempo ha magicamente trasformato lava e nerofumo in ricche falde vulcaniche coperte da brillanti colori e profumi inebrianti.

I millenni portano novità e ci son cose che in due si capiscono meglio, come ascoltare cosa ha da dire ancora quella antica lava, così nel 2010 entra in azienda Silvio a fianco di Liborio per contribuire a spingere la Tenuta verso traguardi sempre più impegnativi ed esaltanti.

Diversi sono i riconoscimenti raccolti negli anni dai vini prodotti da questi filari, ricordiamo il Calix Aureus per il Lituo 2002, 2004 e 2007 e numerosi diplomi di merito per le altre etichette. Tenuta Tre Cancelli fa parte della "Strada delle Terre Etrusco Romane

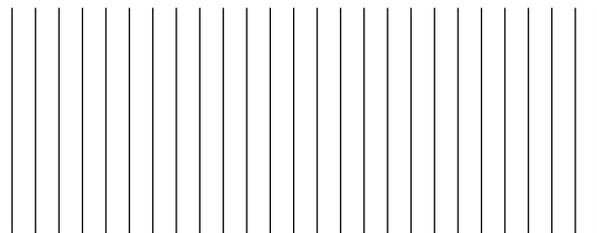
OGNI NOSTRO VINO RACCONTA UNA STORIA



Alsium

Costa Etrusco Romana Vermentino Indicazione Geografica Tipica

Alsium è prodotto con uve di Vermentino, ed è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare, si presenta al naso con un profumo intenso di brezza marina, carica di freschezza e sapidità alternata a sentori di agrumi, fiori bianchi e mela verde su una vigorosa scia minerale, tutte le caratteristiche del nostro territorio con una spiccata sapidità.



UVAGGIO

Vermentino

RACCOLTA

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

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. Alsium, 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 luminoso con riflessi di oro chiaro.

BOUQUET

Un sorso sicuro di sé, elegante e composto.

SAPORE

Un sorso sicuro di sé, elegante e composto. Equilibrato, secco e versatile.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con diverse pietanze a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura 9°-11°C



Mastarna

*Lazio Chardonnay Indicazione Geografica
Tipica*

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 Chardonnay, è espressione autentica del territorio della costa etrusca, vulcanico e mediterraneo, classico che si rivela giovane, fresco e piacevole.

UVAGGIO

Chardonnay

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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 9°C



Flere

Sauvignon Blanc Lazio Indicazione Geografica Tipica

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.

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

Grazie ad una soffice pigiatura ed ad una 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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 9°-11°C



Zio Carlo

Chardonnay Costa Etrusco Romana Indicazione Geografica Tipica

" 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.

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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 10°-12°C



Emira

Rosato Lazio Indicazione Geografica Tipica

..." 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.



UVAGGIO

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.

COLORE

Buccia di cipolla di bella luminosità

BOUQUET

Fruttato, gradevole e delicato.

SAPORE

Secco, pieno e piacevolmente armonico, leggermente mosso. 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.

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.

Temperatura 12°C

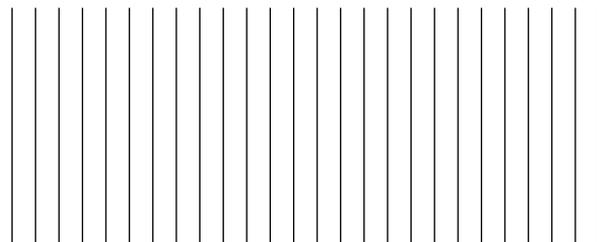


Pacha

Cerveteri Rosso Denominazione di Origine Controllata

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.



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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 18°C

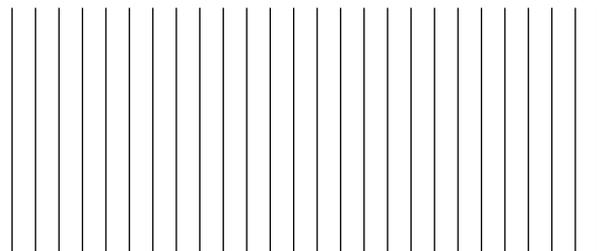


753

Roma – Rosso Denominazione di Origine Controllata

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.

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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 18°C

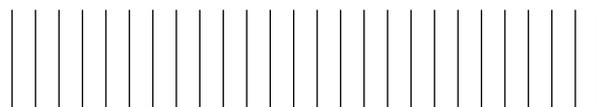


Lituo

Merlot Lazio Indicazione Geografica Protetta

Il Lituo, 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 Lituo, 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.



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 lituo 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.

ABBINAMENTI

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

Temperatura 18°C



Siborio

Sangiovese Indicazione Geografica Tipica Costa Etrusco Romana

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.



UVAGGIO

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.

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, carni e selvaggine con note agrodolci.

Temperatura 18°C



Pater

IGP Lazio Rosso

Vino Passito Rosso ottenuto da sole rosse appassite naturalmente. Gusto morbido e suadente. Colore intenso. Dolce ma audace, è in grado di accettare sfide gustative sorprendenti e originali, aprendosi alla scoperta di nuove e inattese esperienze gustative.

CLIMA E SUOLO

La zona si caratterizza per la vicinanza con il mare e la costante intensa ventilazione e l'ottima escursione termica che, facilitano le pratiche di appassimento.

AFFINAMENTO

La fermentazione prosegue in acciaio fino al raggiungimento della gradazione alcolica voluta. Temperatura di servizio 18° C

VINIFICAZIONE

Le uve vengono appassite in pianta mediante il taglio dei tralci per un periodo di circa 20 gg. Segue la vinificazione con delicata di raspatura, macerazione a temperatura 24 °C per 6/7 giorni.

COLORE

Rubino di media intensità tendente all'ambrato con l'invecchiamento.

BOUQUET

Fruttato, intenso, caratteristico con sensazioni di rosa, amarena, sentori di sottobosco.

PALATO

Vellutato, cremoso, con note dolci ben integrate con splendidi richiami gusto olfattivi.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da meditazione, ideale a fine pasto con pasticceria secca. Se accompagnato a formaggi dal sapore deciso rivela al palato nuove e sorprendenti sfumature.

Temperatura 18°C



Cosi

I.G.T. Trebbiano Rifermentato

Frizzante, velato, originale...Cosi!

Perché frizzante e velato?

Perché caratterizzato da bollicine finissime e con sentori olfattivi di crosta di pane dovuti a una maggiore presenza di lieviti.

Perché originale?

Perché è un prodotto talmente artigianale che ogni bottiglia è un po' diversa da qualunque altra, poiché l'evoluzione dei lieviti è determinata da molti fattori ed anche al momento del consumo si può constatare che il contatto con l'aria modifica il sapore del primo bicchiere da quello bevuto dopo alcuni minuti.

UVAGGIO

Trebbiano 100%

RACCOLTA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco

AFFINAMENTO

Il tiraggio viene eseguito in inverno, utilizzando del mosto congelato durante la vendemmia, la rifermentazione avviene in bottiglia senza sboccatura. Affinamento in bottiglia per un paio di mesi prima della messa in commercio

COLORE

Con fecce in sospensione, risulta dorato con una velatura ambrata

TENUTA TRE CANCELLI

Via della Piscina, 3 - 00052 CERVETERI [Roma]

Tel. Fax +39 06.39732012

Tel. +39 331.4637805

info@tenutatrecancelli.com



www.tenutatrecancelli.com

