



HABEMUS



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

2006

CONDUZIONE DEI VIGNETI

Biologica certificata

ESPOSIZIONE VIGNETI

Sud, Se, So

ALTITUDINE

300 - 400 mt. s.l.m.

IMPIANTO

Alberello

DENSITÀ

11.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

2a e 3a decade di settembre

RESA PER ETTARO

25 quintali

VITIGNI

Grenache, Syrah, Carignan,
Malvasia Nera

RACCOLTA

Manuale con cassette
separatamente per ogni vitigno

VINIFICAZIONE

Pigiadirasatura entro
1h dalla raccolta

FERMENTAZIONE

15 giorni in acciaio

INVECCHIAMENTO

20 mesi in barrique
6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15%

BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

APPELLATION

Indicazione Geografica
Tipica Lazio

AREA

Tuscia

VILLAGE

Blera (VT)

SOIL

Clay with stones

CLIMATE

Dry and windy
from Tyrrhenian Sea

AGE OF VINES

2006

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,
Tempranillo

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

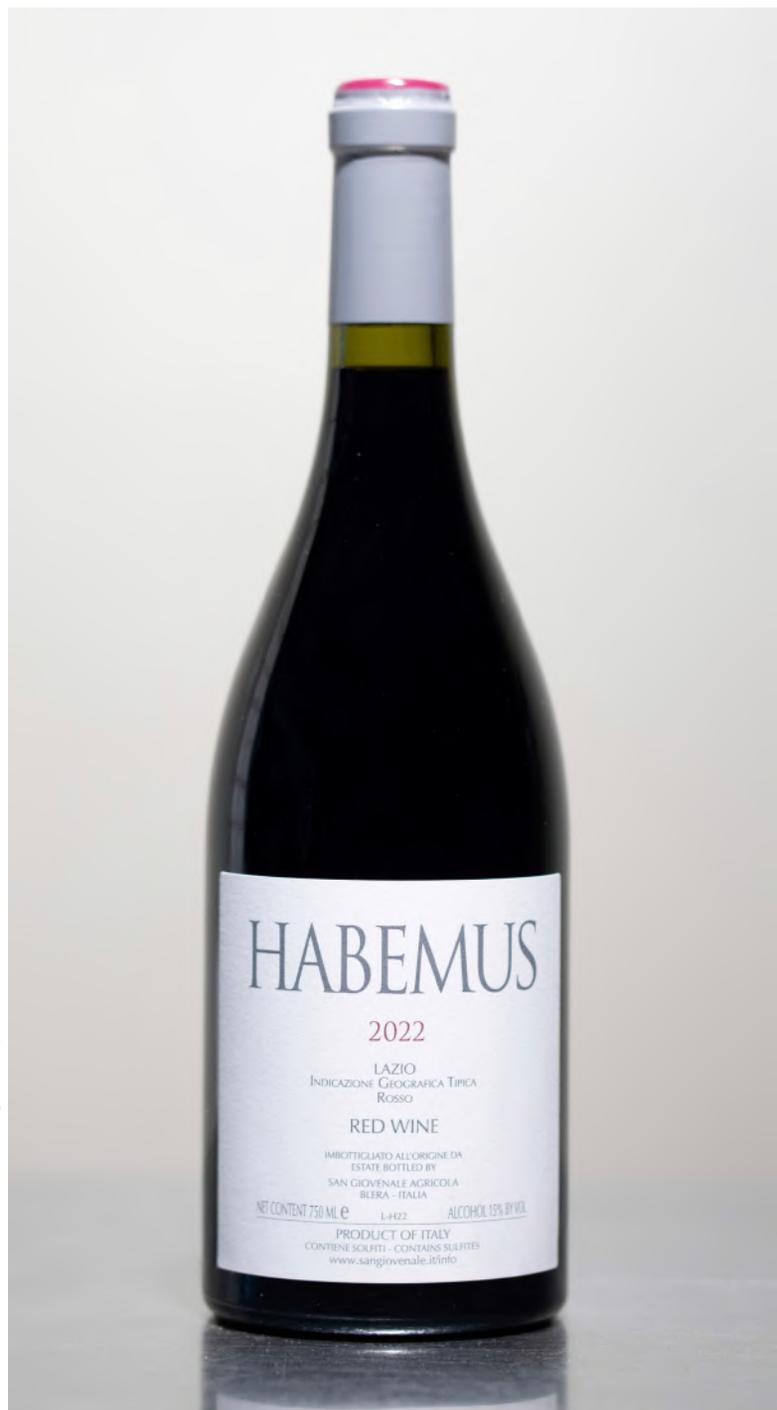
New french oak for 20 months then
bottle for 6 months before release

ALCOHOL BY VOL.

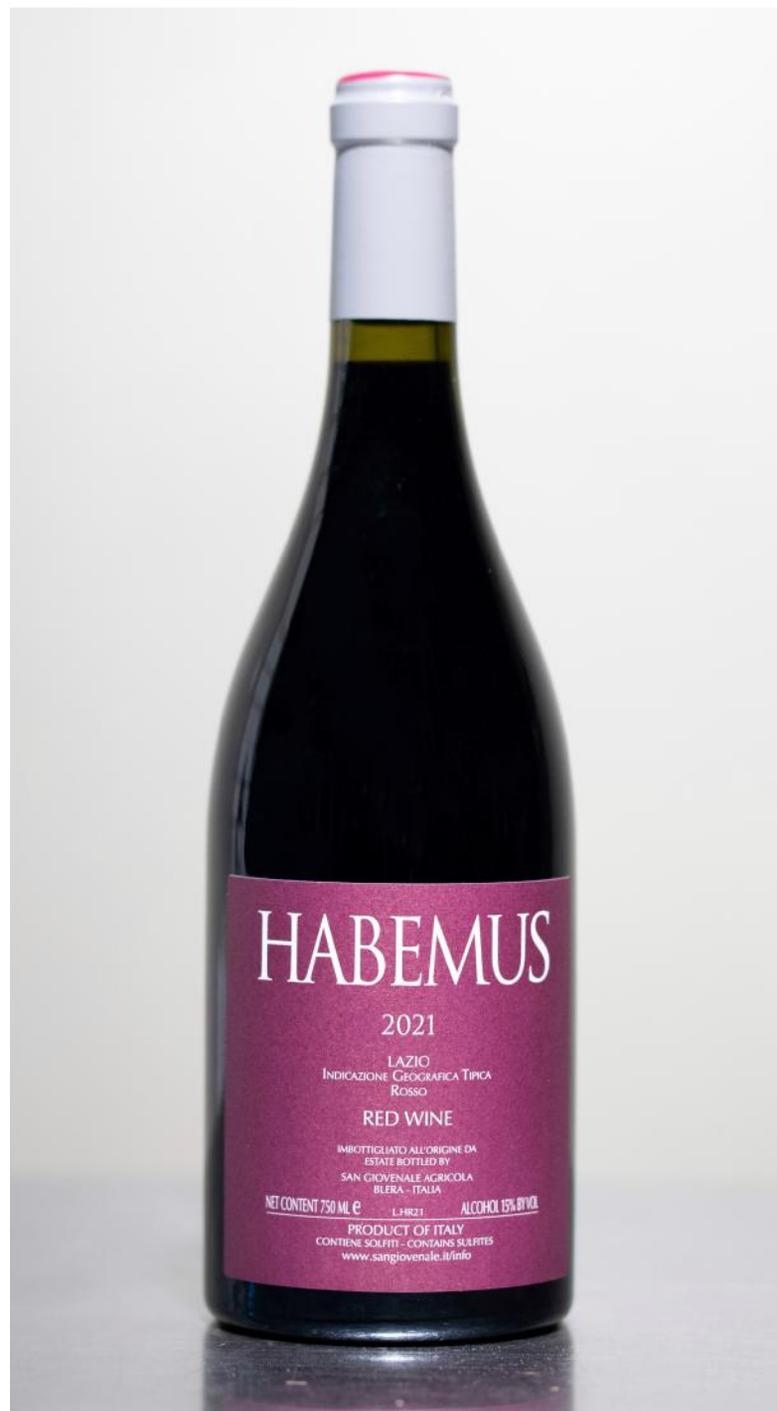
15%

PRODUCTION

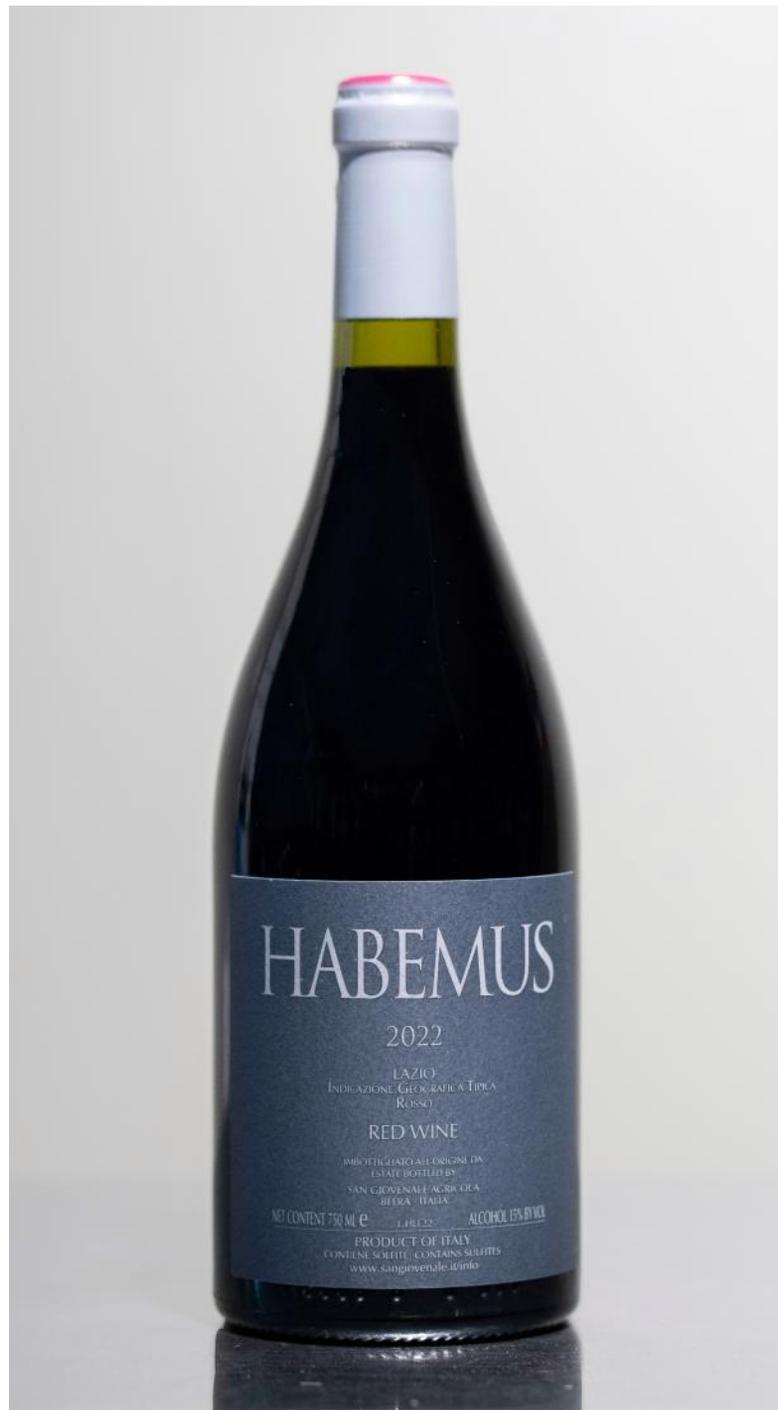
9.000



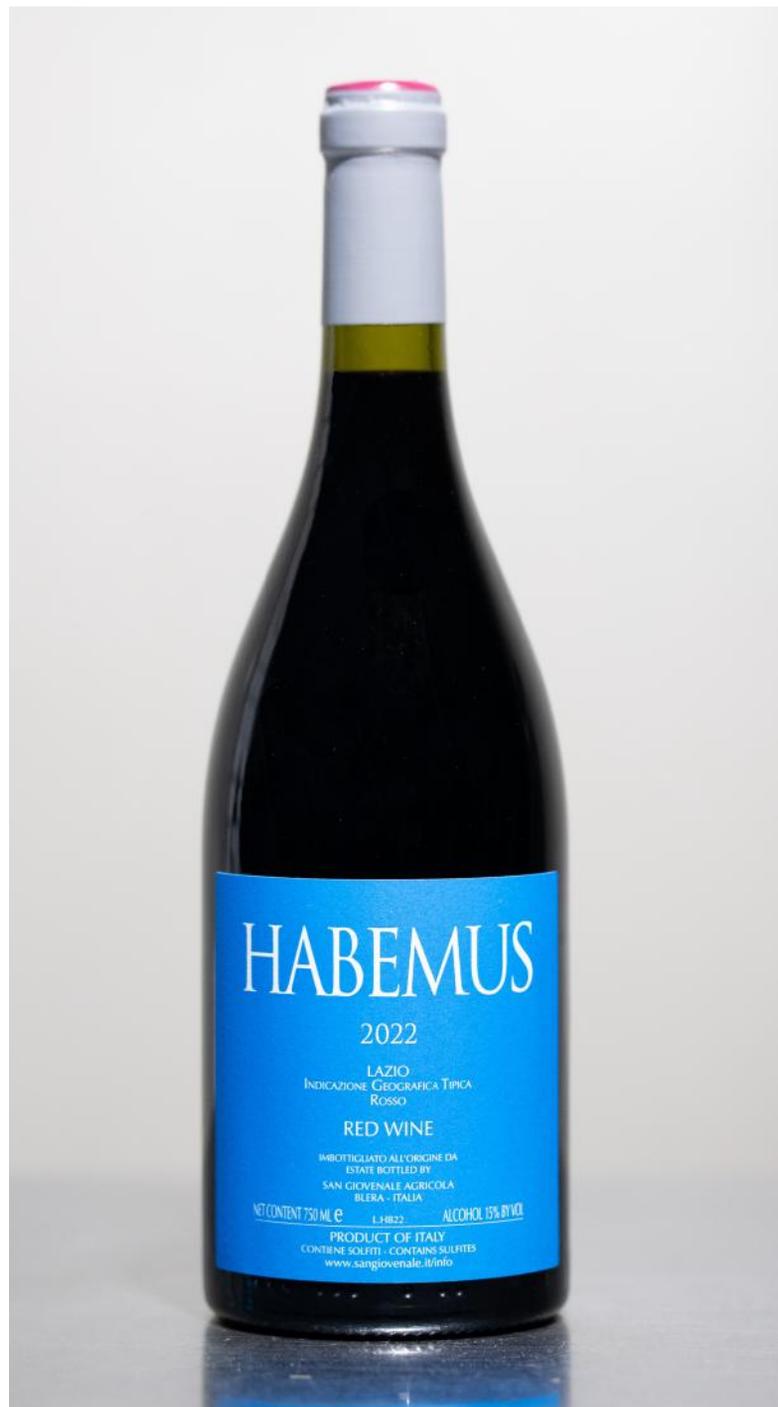
DENOMINAZIONE <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>	APPELLATION <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>
TERRITORIO <i>Tuscia</i>	AREA <i>Tuscia</i>
COMUNE DI PRODUZIONE <i>Blera (VT)</i>	VILLAGE <i>Blera (VT)</i>
TERRENI <i>Argilloso con scheletro</i>	SOIL <i>Clay with stones</i>
CLIMA <i>Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno</i>	CLIMATE <i>Dry and windy from Tyrrhenian Sea</i>
ETÀ DEI VIGNETI <i>2006</i>	AGE OF VINES <i>2006</i>
CONDUZIONE DEI VIGNETI <i>Biologica certificata</i>	CULTIVATION <i>Organic certified</i>
ESPOSIZIONE VIGNETI <i>Sud-Sud Est</i>	EXPOSURE <i>South-South Est</i>
ALTITUDINE <i>380 mt. slm</i>	ALTITUDE <i>380 mt. asl</i>
IMPIANTO <i>Alberello</i>	TRAINING SYSTEM <i>Goblet</i>
DENSITÀ <i>11.000 ceppi per ettaro</i>	PLANTING DENSITY <i>11.000 plants per Ha</i>
VENDEMMIA <i>Seconda metà di settembre</i>	HARVEST TIME <i>2nd half of September</i>
ESTENSIONE VIGNETO <i>1 ettaro</i>	VINEYARD <i>1 hectare</i>
RESA <i>12 quintali</i>	YIELD PER HA <i>12 quintals</i>
VITIGNI <i>Cabernet Franc</i>	GRAPES <i>Cabernet Franc</i>
RACCOLTA <i>Manuale con cassette</i>	HARVEST <i>Hand-picked into 15-Kg boxes</i>
VINIFICAZIONE <i>Pigiadirasatura entro 1h dalla raccolta</i>	VINIFICATION <i>Destemmed and soft-pressed within 1 hour from harvest</i>
FERMENTAZIONE <i>15 giorni</i>	FERMENTATION <i>15 days in stainless steel tanks</i>
INVECCHIAMENTO <i>30 mesi in barrique</i>	AGEING <i>New french oak for 30 months then bottle for 6 months before release</i>
AFFINAMENTO <i>Bottiglia 6 mesi</i>	
GRADAZIONE ALCOLICA <i>15%</i>	ALCOHOL BY VOL. <i>15%</i>
BOTTIGLIE PRODOTTE <i>1.000</i>	PRODUCTION <i>1.000 bottles</i>



DENOMINAZIONE <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>	APPELLATION <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>
TERRITORIO <i>Tuscia</i>	AREA <i>Tuscia Northern Latium</i>
COMUNE DI PRODUZIONE <i>Blera (VT)</i>	VILLAGE <i>Blera (VT)</i>
TERRENI <i>Argilloso con scheletro</i>	SOIL <i>Clay with stones</i>
CLIMA <i>Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno</i>	CLIMATE <i>Dry and windy from Tyrrhenian Sea</i>
ETÀ DEI VIGNETI <i>2006</i>	AGE OF VINES <i>2006</i>
CONDUZIONE DEI VIGNETI <i>Biologica certificata</i>	CULTIVATION <i>Organic certified</i>
ESPOSIZIONE VIGNETI <i>Sud-Sud Est</i>	EXPOSURE <i>South-South Est</i>
ALTITUDINE <i>380 mt. slm</i>	ALTITUDE <i>380 mt. asl</i>
IMPIANTO <i>Alberello</i>	TRAINING SYSTEM <i>Goblet</i>
DENSITÀ <i>11.000 ceppi per ettaro</i>	PLANTING DENSITY <i>11.000 plants per Ha</i>
VENDEMMIA <i>Seconda metà di settembre</i>	HARVEST TIME <i>2nd half of September</i>
ESTENSIONE VIGNETO <i>1,7 ettaro</i>	VINEYARD <i>1,7 hectare</i>
RESA <i>25 quintali</i>	YIELD PER HA <i>25 quintals</i>
VITIGNO <i>Syrah</i>	GRAPE <i>Syrah</i>
RACCOLTA <i>Manuale con cassette</i>	HARVEST <i>Hand-picked into 15-Kg boxes</i>
VINIFICAZIONE <i>Pigiadiraspatura entro 1h dalla raccolta</i>	VINIFICATION <i>Destemmed and soft-pressed within 1 hour from harvest</i>
FERMENTAZIONE <i>15 giorni</i>	FERMENTATION <i>15 days in stainless steel tanks</i>
INVECCHIAMENTO <i>30 mesi in barrique</i>	AGEING <i>New french oak for 30 months then bottle for 6 months before release</i>
AFFINAMENTO <i>Bottiglia 6 mesi</i>	
GRADAZIONE ALCOLICA <i>15%</i>	ALCOHOL BY VOL. <i>15%</i>
BOTTIGLIE PRODOTTE <i>600</i>	PRODUCTION <i>600</i>



DENOMINAZIONE <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>	APPELLATION <i>Indicazione Geografica Tipica Lazio</i>
TERRITORIO <i>Tuscia</i>	AREA <i>Tuscia Northern Latium</i>
COMUNE DI PRODUZIONE <i>Blera (VT)</i>	VILLAGE <i>Blera (VT)</i>
TERRENI <i>Argilloso con scheletro</i>	SOIL <i>Clay with stones</i>
CLIMA <i>Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno</i>	CLIMATE <i>Dry and windy from Tyrrhenian Sea</i>
ETÀ DEI VIGNETI <i>2006</i>	AGE OF VINES <i>2006</i>
CONDUZIONE DEI VIGNETI <i>Biologica certificata</i>	CULTIVATION <i>Organic certified</i>
ESPOSIZIONE VIGNETI <i>Sud-Sud Est</i>	EXPOSURE <i>South-South Est</i>
ALTITUDINE <i>380 mt. slm</i>	ALTITUDE <i>380 mt. asl</i>
IMPIANTO <i>Alberello</i>	TRAINING SYSTEM <i>Goblet</i>
DENSITÀ <i>13.000 ceppi per ettaro</i>	PLANTING DENSITY <i>13.000 plants per Ha</i>
VENDEMMIA <i>Seconda metà di settembre</i>	HARVEST TIME <i>2nd half of September</i>
ESTENSIONE VIGNETO <i>2 ettari</i>	VINEYARD <i>2 hectares</i>
RESA <i>25 quintali</i>	YIELD PER HA <i>25 quintals</i>
VITIGNO <i>Grenache</i>	GRAPE <i>Grenache</i>
RACCOLTA <i>Manuale con cassette</i>	HARVEST <i>Hand-picked into 15-Kg boxes</i>
VINIFICAZIONE <i>Pigiadiraspatura entro 1h dalla raccolta</i>	VINIFICATION <i>Destemmed and soft-pressed within 1 hour from harvest</i>
FERMENTAZIONE <i>15 giorni</i>	FERMENTATION <i>15 days in stainless steel tanks</i>
INVECCHIAMENTO <i>30 mesi in barrique</i>	AGEING <i>New french oak for 30 months then bottle for 6 months before release</i>
AFFINAMENTO <i>Bottiglia 6 mesi</i>	
GRADAZIONE ALCOLICA <i>15%</i>	ALCOHOL BY VOL. <i>15%</i>
BOTTIGLIE PRODOTTE <i>600</i>	PRODUCTION <i>600</i>



DENOMINAZIONE	APPELLATION
Vino Bianco	White Wine
TERRITORIO	AREA
Tuscia	Tuscia (Northern Latium)
COMUNE DI PRODUZIONE	VILLAGE
Blera (VT)	Blera (VT)
TERRENI	SOIL
Argilloso con scheletro	Clay with stones
CLIMA	CLIMATE
Asciutto e costantemente ventilato dal Mar Tirreno	Dry and windy from Tyrrhenian Sea
ETÀ DEI VIGNETI	AGE OF VINES
2013	2013
CONDUZIONE DEI VIGNETI	CULTIVATION
Biologica certificata	Organic certified
ESPOSIZIONE VIGNETI	EXPOSURE
Sud-Sud Est	South-South East
ALTITUDINE	ALTITUDE
400 mt. slm	400 mt. asl
IMPIANTO	TRAINING SYSTEM
Alberello	Goblet
DENSITÀ	PLANTING DENSITY
13.000 ceppi per ettaro	13.000 plants per Ha
VENDEMMIA	HARVEST TIME
Prima metà di settembre	1st half of September
RESA PER HA	YIELD PER HA
12 quintali	12 quintals
VITIGNI	GRAPES
Roussanne - Marsanne	Roussanne - Marsanne
RACCOLTA	HARVEST
Manuale con cassette	Hand-picked into 15-Kg boxes
VINIFICAZIONE	VINIFICATION
Pigiatura soffice entro 1h dalla raccolta	Soft-pressed within 1 hour from harvest
FERMENTAZIONE	FERMENTATION
Legno nuovo	New french oak barrels
INVECCHIAMENTO	AGEING
16 mesi in barrique	New french oak barrels for 16 months then bottle for 6 months before release
AFFINAMENTO	ALCOHOL BY VOL.
Bottiglia 6 mesi	14,5%
GRADAZIONE ALCOLICA	PRODUCTION
14,5%	600
BOTTIGLIE PRODOTTE	
600	

