



CASALE CERTOSA

ALBOREA BIANCO I.G.T. LAZIO

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S.Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 56
www.vinilacertosa.it
antonio.cosmi@tin.it



VITIGNI:

**GRECHETTO, MALVASIA
PUNTINATA O DEL LAZIO.**

COLORE:

GIALLO DORATO TENUE.

SAPORE:

SECCO, ELEGANTE E MORBIDO.

VINIFICAZIONE:

**AVVIENE IN BIANCO, CON
PREMITURA SOFFICE DELLE
UVE, PULIZIA DEI MOSTI E
FERMENTAZIONE A
TEMPERATURA CONTROLLATA
IN TINI DI ACCIAIO INOX.**

PROFUMO:

**FINE ED ELEGANTE CON SENTORI
DI NOTE FRUTTATE E FLOREALI.**

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

**VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 90 Q.LI PER ETTARO,
PER 60 HL DI VINO.**

RACCOLTA:

**VIENE EFFETTUATA A MANO
IN DIVERSE FASI.**

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**OTTIMO CON PIATTI DI PESCE,
IDEALE CON ANTIPASTI, PRIMI
PIATTI E CARNI BIANCHE.**



CASALE CERTOSA

**CONVENIO
MERLOT
ROSSO
I.G.T. LAZIO**

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S.Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 56
www.vinilacertosa.it
antonio.cosmi@tin.it



VITIGNI:

MERLOT.

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO.

SAPORE:

**LEGGERMENTE TANNICO,
ASCIUTTO E MORBIDO.**

VINIFICAZIONE:

**DIRASPATURA E FERMENTAZIONE
CON BUCCE PER CIRCA 3 GIORNI
CON RIMONTAGGIO E FOLLATURE
GIORNALIERE E PRESSATURA
SOFFICE DELLE VINACCE.**

PROFUMO:

**DELICATI E PERSISTENTI FRUTTI
DI BOSCO.**

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

**VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 80 Q.LI PER ETTARO.**

RACCOLTA:

VIENE EFFETTUATA A MANO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**PRIMI PIATTI, ARROSTI E
GRIGLIATE DI CARNI ROSSE,
FORMAGGI STAGIONATI.**



CASALE CERTOSA

**CONVENIO
GRECHETTO
BIANCO
I.G.T. LAZIO**

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S.Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 58
www.vinilacertosa.it
antonio.cosmi@tin.it



VITIGNI:

GRECHETTO.

COLORE:

**GIALLO PAGLIERINO CON
RIFLESSI VERDI.**

SAPORE:

**ELEGANTE E MORBIDO,
CON NOTE FRUTTATE.**

VINIFICAZIONE:

**CON PREMITURA SOFFICE DELLE
UVE, PULIZIA DEI MOSTI E
FERMENTAZIONE A
TEMPERATURA CONTROLLATA
IN TINI DI ACCIAIO INOX.**

PROFUMO:

**FINE E DELICATO CON NOTE DI
FRUTTA MATURA.**

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

**VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 90 Q.LI PER ETTARO.**

RACCOLTA:

VIENE EFFETTUATA A MANO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**OTTIMI GLI ABBINAMENTI AI
PIATTI DELLA CUCINA
MEDITERRANEA.**



CASALE CERTOSA

LUPERCO ROSSO I.G.T. LAZIO

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S.Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 56
www.vinilacertosa.it
antonio.cosmi@tin.it



VITIGNI:

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO.

SAPORE:

BEN STRUTTURATO CON SENTORI
ERBACEI E DI TANNINI MORBIDI,
CORPOSO.

VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA E FERMENTAZIONE
CON CONTATTO DELLE BUCCE,
PER CIRCA 10 GIORNI VENGONO
ESEGUITI GIORNALMENTE
NUMEROSI RIMONTAGGI
E FOLLATURE, PRESSATURA
SOFFICE DELLE VINACCE.
BREVE AFFINAMENTO IN LEGNO.

PROFUMO:

AMPIO ED ELEGANTE.

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 80 Q.LI PER ETTARO,
PER 50 HL DI VINO.

RACCOLTA:

VIENE EFFETTUATA MANUALMENTE
CON CERNITA DELLE UVE.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PRIMI PIATTI AI SUGHDI DI CARNE,
ARROSTI E GRIGLIATE DI CARNI
ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI.



CASALE CERTOSA

**CONVENIO
MALVASIA PUNTINATA
BIANCO
I.G.T. LAZIO**



VITIGNI:

**MALVASIA PUNTINATA
O DEL LAZIO.**

COLORE:

**GIALLO PAGLIERINO CON
RIFLESSI VERDI.**

SAPORE:

SAPIDO E AROMATICO.

VINIFICAZIONE:

**CON PREMISTURA SOFFICE DELLE
UVE, PULIZIA DEI MOSTI E
FERMENTAZIONE A
TEMPERATURA CONTROLLATA
IN TINI DI ACCIAIO INOX.**

PROFUMO:

**LEGGIERMENTE FRUTTATO E
PERSISTENTE.**

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

**VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 80 Q.LI PER ETTARO.**

RACCOLTA:

**VIENE EFFETTUATA A MANO.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
PRIMI PIATTI, GRIGLIATE DI
PESCE E FORMAGGI FRESCI.**

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S.Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 56
www.vinilacertosa.it
antonio.cosmi@tin.it



CASALE CERTOSA

**CONVENIO
SYRAH
ROSSO
I.G.T. LAZIO**

azienda agricola Casale Certosa
via Stazione di Pavona, 93
00040 S. Palomba - Roma
tel. e fax 06 719 73 56
www.vinificertosa.it
antonio.casali@tin.it



VITIGNI:

SYRAH

COLORE:

**ROSSO RUBINO TENDENTE
AL VIOLACEO**

SAPORE:

**ASCIUTTO E MORBIDO CON
SENTORI DI SPEZIE**

VINIFICAZIONE:

**DIRASPATURA E FERMENTAZIONE
CON BUCCE PER CIRCA 8-10
GIORNI CON RIMONTAGGI
E FOLLATURE GIORNALIERE
E PRESSATURA SOFFICE DELLE
BUCCE**

PROFUMO:

**DELICATI E PERSISTENTI FRUTTI
ROSSI E SPEZIE**

TECNICA DI COLTIVAZIONE:

**VIGNETI A CORDONE SPERONATO
E RESA DI 80 Q/LI PER ETTARO**

RACCOLTA:

VIENE EFFETTUATA A MANO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**PRIMI PIATTI, CARNI, FORMAGGI
E SALUMI**