



AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA **LE ROSE**



Azienda Agricola Le Rose  
vini biologici  
Genzano di Roma

Aldo Piccarreta - proprietario

Luca D'Attoma - enologo

lo staff:

Velia

Francesca

Diego

Pietro

Regina





L'Azienda Agricola Le Rose è una piccola cantina biologica a gestione familiare. Tutta la lavorazione e la produzione, dall'acino alla bottiglia, è fatta da noi, sulla nostra terra.

La storia della nostra azienda inizia nel 2003 dal desiderio di creare un'impresa genuina e innovativa in un territorio che produce vino da più di duemila anni. Una rivoluzione nello stile di vita per una famiglia, ma anche la riscoperta delle cose importanti nella quotidianità di una sfida.

In questa piccola tenuta di fronte al mare, alle pendici del Vulcano laziale, tra le colline dei Castelli Romani, sotto la guida dell'enologo Luca D'Attoma abbiamo creato un'azienda che unisce tradizione e innovazione. Crediamo nella ricerca della qualità a tutti i costi, per questo ci impegniamo nella creazione di prodotti buoni, utilizzando le migliori risorse della tecnologia, rispettando e proteggendo il nostro territorio.



Amare il territorio significa prima di tutto proteggerlo. Fin dall'inizio, quindi, la scelta del metodo biologico ci è sembrata la via più "naturale" per valorizzare i nostri prodotti e i nostri vigneti.

L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente, il suolo e preserva la biodiversità promuovendo l'uso dei prodotti di origine organica e le tecniche meccaniche.

Abbiamo costruito la nostra cantina progettandone l'architettura in funzione della produzione di energia fotovoltaica e abbiamo scelto di utilizzare bottiglie più leggere perché l'inquinamento derivante dalla produzione del vetro e dal trasporto sia il minore possibile.





La qualità del vino nasce nella vigna e il metodo biologico ci restituisce prodotti più raffinati e salutari grazie all'eliminazione progressiva delle sostanze di sintesi utilizzate per proteggere le viti. La graduale sostituzione di zolfo e rame con estratti di alghe marine ci ha consentito di ridurre significativamente l'apporto di due sostanze che, a lungo andare, si accumulano nel terreno.

L'azienda ha introdotto il metodo di potatura ramificata per preparare la vite a difendersi dalle malattie del legno e a svilupparsi omogeneamente lungo il filare. L'allevamento a guyot e la potatura verde aiutano la





naturale autodifesa della vigna, riducendo l'apporto di sostanze artificiali.

I terreni sono lavorati con l'estirpatore, che penetra in profondità, smuove la terra e taglia le radici superficiali della vite fino ad una profondità di circa 40 centimetri.

Successivamente la vangatrice dissoda la terra rendendola soffice. Tra le viti si passa un piccolo aratro che scalza la terra a inizio stagione rimuovendo le erbacce sotto il filare, lasciando fiori ed erbe spontanee liberi di crescere tutto intorno; successivamente, verso il mese di giugno, passato al contrario l'aratro rincalza la terra attorno alla pianta per darle protezione dai picchi di calore, evitando che la stagione secca produca crepe che mettono le radici delle piante a contatto con l'aria provocandone l'essiccamento.

Quando serve, aiutiamo la vigna a recuperare le sostanze nutritive con la pratica del sovescio.



Se il prodotto naturale dell'uva è l'aceto, intervenendo in questa trasformazione spontanea l'uomo ha trovato il modo di creare un prodotto artificiale che racchiude e arricchisce i profumi e i sapori della terra: il vino. La rottura della buccia determina l'inizio della fermentazione e la dispersione delle proprietà organolettiche, per questo deve avvenire in un ambiente protetto e pulito. La raccolta delle uve a mano in piccole cassette previene la rottura dell'acino in campagna evitando che in cantina arrivi del mosto inquinato. Con l'aiuto delle basse temperature e dell'anidride carbonica manteniamo intatte le caratteristiche organolettiche dell'uva durante tutte le fasi della lavorazione





Gli acini selezionati vengono inviati alla pressa soffice, dove il mosto fiore estratto è circa il 53% della massa iniziale.

Dall'estrazione del mosto fiore in poi tutti i processi avvengono in assenza di ossigeno e a temperatura controllata. La chiarifica del mosto con l'uso di bentonite fa precipitare le fecce più grossolane. La fermentazione avviene in vasche di cemento, che mantengono naturalmente la temperatura intorno ai 14° C. La fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati certificati bio che si attivano a 10° C.

A processo ultimato, si trasferisce una parte del vino in contenitori inox, una parte in cemento e il restante in botti di rovere da 10 ettolitri. L'aggiunta dei solfiti avviene durante i travasi, ma riusciamo a mantenerne la quantità totale molto bassa grazie all'uso sapiente e attento del freddo.



# Colle dei Marmi

IGP LAZIO BIANCO BIOLOGICO

FIANO IN PUREZZA



COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.

AL NASO: profumi di frutta matura a polpa gialla, ananas, lievi sfumature di vaniglia e miele d'acacia.

AL GUSTO: grande freschezza, sapidità e note minerali con ritorno piacevolmente fruttato; ha una lunga persistenza gusto-olfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C



Colle dei Marmi è il nome della via che costeggia la prima vigna piantata in azienda e anche il nome della prima coltivazione e vinificazione di Fiano sperimentate nei Castelli Romani in epoca moderna. Viste le caratteristiche dei terreni nei quali questo vitigno trova la sua migliore espressione, non potevamo non tentare questa coltivazione lungo le pendici del Vulcano laziale. Ottenuto da una scrupolosa selezione delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata in botti grandi di legno e inox. La maturazione e l'affinamento sulle proprie fecce avvengono in tini di cemento e botti grandi per un periodo che va da sei a otto mesi. L'affinamento del Colle dei Marmi, la cui produzione è limitata, dura un anno in più rispetto agli altri vini.

Premi e riconoscimenti:

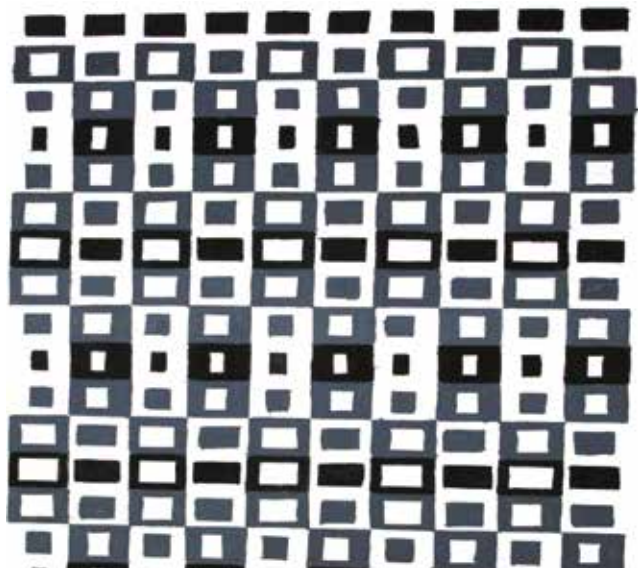
5 grappoli Bibenda 2016

Premio Sole Veronelli 2016

# la Faiola

IGP LAZIO BIANCO BIOLOGICO

VERDICCHIO, BOMBINO E GRECHETTO



COLORE: giallo paglierino intenso.

AL NASO: spiccata freschezza e sapidità.

AL GUSTO: sentori di agrumi e pepe bianco. La presenza del verdicchio esalta la mineralità e la freschezza degli altri vitigni. Ha un sapore deciso e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C



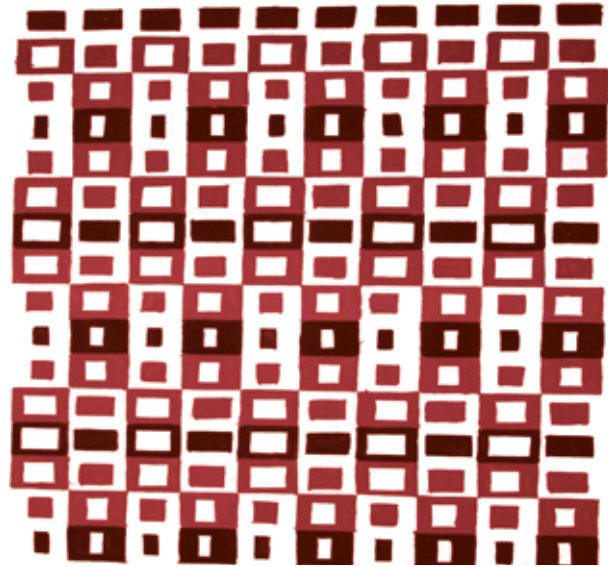
Abbiamo scelto il Verdicchio, fratello nobile del Trebbiano Verde, vitigno largamente coltivato nelle nostre zone, convinti che potesse trovare nelle nostre vigne il terreno in cui esprimersi al meglio, e lo abbiamo unito a Bombino e Grechetto, recentemente entrati a far parte della nostra produzione, per creare un vino dal carattere territoriale ben definito, che mantenesse le caratteristiche minerali della terra, ma anche la freschezza e la delicatezza dei profumi. Dopo la maturazione sulle bucce in assenza d'ossigeno per preservare gli aromi delicati, il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto decantare. La fermentazione avviene in tini di cemento con lieviti selezionati bio a una temperatura di 15°C per il tempo necessario; dopo i travasi il vino matura sulle fecce fini per valorizzare le qualità aromatiche tipiche dei vitigni.



# la Faiola rosso

IGP LAZIO ROSSO BIOLOGICO

CESANESE E CABERNET SAUVIGNON



COLORE: rosso rubino.

AL NASO: sentori di prugna matura, nespola e tabacco.

AL GUSTO: è fresco, con equilibrata sapidità e mineralità; i tannini sono piacevolmente avvolgenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C



La Faiola rosso è il primo risultato della giovane vigna di Cesanese da pochi anni piantata nella nostra azienda. Le uve provenienti da queste viti si lasciano guidare dall'esperienza del Cabernet Sauvignon proveniente dalla nostra vigna più vecchia. Insieme ci restituiscono un vino pronto e aromatico, dai tannini delicati e i profumi tipici del Cesanese. La fermentazione a temperatura controllata precede la pressatura soffice. Il vino resta per quattro mesi in tini di cemento e altri quattro in tonneau da 7 ettolitri prima di passare all'affinamento in bottiglia.

# Artemisia

IGP LAZIO BIANCO BIOLOGICO

MALVASIA PUNTINATA IN PUREZZA



COLORE: giallo paglierino.

AL NASO: fruttato, con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla.

AL GUSTO: spiccata sapidità con acidità equilibrata; secco, con una lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C



La Malvasia puntinata del Lazio è un vitigno autoctono dalle origini antiche, del quale si stanno riscoprendo le grandi qualità: è per questo che abbiamo deciso di vinificarlo in purezza. Artemisia è piena espressione delle potenzialità del territorio e rappresenta la versione aggiornata dalle tecniche della viticoltura moderna dei vini della tradizione romana. Per realizzare questo vino, selezioniamo le uve migliori a mano e vinifichiamo a temperatura controllata, così da preservare tutte le nobili caratteristiche della Malvasia puntinata.

Abbiamo chiamato questo vino Artemisia in onore delle montagne che formano la bocca dell'antico Vulcano laziale, proteggendo le nostre vigne dai venti freddi in inverno e assicurando l'escursione termica necessaria ai profumi d'estate.



# Tre Armi

IGP LAZIO BIANCO BIOLOGICO

MALVASIA PUNTINATA E VERDICCHIO



COLORE: giallo paglierino profondo e brillante.

AL NASO: marcata speziatura di pepe verde, note floreali di acacia e fiori di campo; profumi di pesca bianca e melone bianco.

AL GUSTO: ingresso deciso, sapido e fresco, acidità ben bilanciata; ritornano le note fruttate e floreali già percepite al naso. Lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C



Questo vino è un blend originale di Malvasia puntinata e Verdicchio, che nasce dalla necessità di creare un vino diverso che guardi al futuro con le radici ben piantate nella nostra terra.

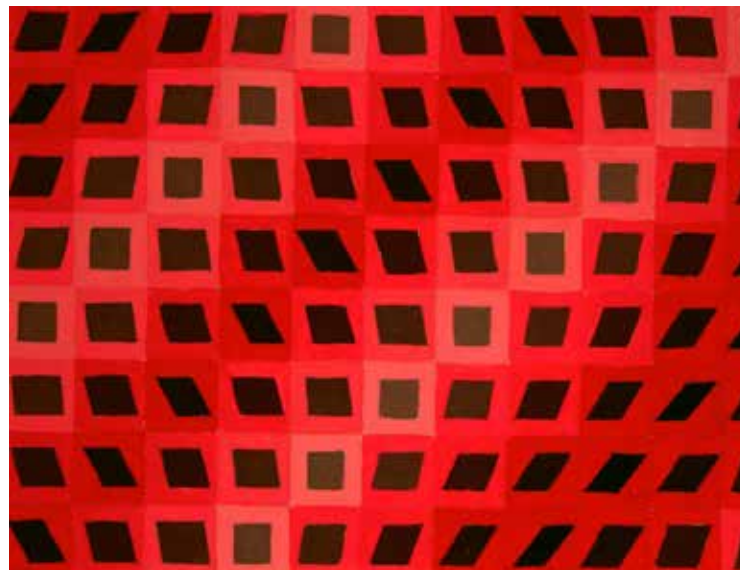
Deve il suo nome al luogo in cui abbiamo costruito la cantina ed è l'espressione più azzeccata della filosofia della nostra azienda: utilizzare quello che la terra ci ha tramandato per creare qualcosa di unico ma riconoscibile.

Le uve vengono raccolte a mano, pressate delicatamente per mantenerne inalterate le caratteristiche gusto-olfattive. L'affinamento del vino avviene in parte in cemento, in parte in inox e in parte in botti grandi di legno, poi riposa in bottiglia per raggiungere la rotondità ottimale.

# Ultimo

IGP LAZIO BIANCO BIOLOGICO

MALVASIA PUNTINATA, PETIT E GROS MANSENG



COLORE: ambrato brillante.

AL NASO: sentori di acqua di rose, spezie orientali, chiodi di garofano e noce moscata.

AL GUSTO: con un ingresso vellutato e ricco, è ben sostenuto dall'acidità che ne amplifica e bilancia la dolcezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13° C



Solo nelle annate che lo permettono, lasciamo parte della Malvasia puntinata e del Petit e Gros Manseng ad appassire sulle viti. Le bucce spesse di questi vitigni francesi ci permettono di realizzare questa vendemmia tardiva quando gli acini hanno raggiunto la massima gradazione zuccherina. Le uve subiscono separatamente una pressatura soffice, ottenendo un mosto denso grazie alla concentrazione di zuccheri. I mosti vengono fatti decantare a freddo e fermentare in tonneau da 5 e 6 ettolitri, dove effettueranno l'affinamento per circa un anno. Il vino viene assemblato dopo l'affinamento. Il risultato è un vino dalla dolcezza ben bilanciata e dalla sapidità delicata.



via ponte tre armi, 25  
00045 Genzano di Roma  
+39 06 93 70 9671  
[www.aziendaagricolalerose.com](http://www.aziendaagricolalerose.com)