PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

Drusilla Bianco

Indicazione Geografica Tipica

LAZIO BIANCO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà / ***Variety*:** Grechetto e Manzoni Bianco
Superfice del vigneto / ***Vineyard surface area*:** Ha 4,2
Altitudine / ***Altitude*:** 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / ***Training system*:** Guyot
Densità piante / ***Plant density*:** 4.000
Resa per ettaro / ***Yield per hectare*:** 6000 kg
Resa uva in vino / ***Grape yield into wine*:** tra il 65% e il 68% in base alle annate. *Between 65% and 68% depending on the vintage*
Periodo vendemmia / ***Harvest period:*** Dalla terza decade di Agosto a fine Agosto. *From the third ten days of August to the end of August.*
Vinificazione / ***Vinification*:** In bianco con fermentazione in acciaio termocontrollata tra i 12/14°C dai 10 ai 15 giorni. ***In white with fermentation in thermo-controlled steel between 12/14°C for 10 to 15 days.***
Affinamento / ***Aging*:** In bottiglia. ***In bottle.***

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alcohol: da 12 a 13 % in base alle annate. *From 12 to 13% depending on the vintage*
Acidità Totale / ***Total acidity:*** tra 5,40 e 6 gr/l in base alle annate. *Between 5.40 and 6 gr/l depending on the vintage*
Estratto Secco / ***Dry extract:*** tra 16 e 22Gr/l in base alle annate. *Between 16 and 22 gr/l depending on the vintage to the vintages.*
PH: tra 3,25 e 3,35 in base alle annate. *Between 3.25 and 3.35 depending on the vintages*
Residuo zuccherino / ***Sugar residue:*** tra 0,20 e 1 gr/l in base alle annate. *Between 0.20 and 1 gr/l depending on the vintages.*

VINO | WINE

Dal colore Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Ottima limpidezza e buona consistenza.al naso è Fine e nitido. Profumi di fiori bianchi (acacia, biancospino), mela verde, pesca bianca, e una vena agrumata e minerale. Chiusura erbacea e fresca. In bocca risulta Fresco, verticale, molto piacevole. Buona acidità e sapidità, struttura equilibrata, finale pulito e coerente con l'olfatto. *Bright straw yellow color with greenish reflections. Excellent clarity and good consistency. Fine and clear on the nose. Aromas of white flowers (acacia, hawthorn), green apple, white peach, and a citrus and mineral vein. Herbaceous and fresh finish. In the mouth it is Fresh, vertical, very pleasant. Good acidity and flavor, balanced structure, clean finish consistent with the smell.*

Abbinamento / ***Pairing*:** Insalata di mare tiepida con calamari e gamberi - Frittura di paranza - Spaghetti alle vongole - Risotto agli asparagi- Gyoza giapponesi di verdure con salsa ponzu - Ceviche peruviano di branzino con lime e coriandolo. *Warm seafood salad with squid and prawns - Fried mixed seafood - Spaghetti with clams - Asparagus risotto - Japanese vegetable gyoza with ponzu sauce - Peruvian sea bass ceviche with lime and coriander.*

2021 — Annuario dei migliori vini italiani 95 punti/points Luca Maroni; Decanter Panel Tasting 87 points

2022 — Annuario dei migliori vini italiani 95 punti/points Luca Maroni; Decanter Panel Tasting 91 points; Concours Mondial de Bruxelles International Competition

2024 — Decanter Panel Tasting 91 points

Drusilla Rosso

Indicazione Geografica Tipica

LAZIO ROSSO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà / *Variety*: Merlot
Superfice del vigneto / *Vineyard surface area:* Ha 2
Altitudine / *Altitude:* 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / *Training system:* Cordone speronato. *Spurred Cordon*
Densità piante / *Plant density*: 4.000
Resa per ettaro / *Yield per hectare:* 9000 kg
Resa uva in vino / *Grape yield into wine:* tra il 67% e il 70% in base alle annate. *Between 67% and 70% depending on the vintage.*
Periodo vendemmia / *Harvest period:* Prima decade Settembre per il Merlot. *First ten days of September for Merlot.*
Vinificazione / *Vinification:* Contatto a freddo con le bucce a 7°C per 1/2 giorni poi si lascia fermentare in acciaio per circa 20 giorni alla temperatura di 25/26°C fino al completo svolgimento della fermentazione. *Cold contact with the skins at 7°C for 1/2 days, then fermentation in steel for about 20 days at a temperature of 25/26°C until complete fermentation.*
Affinamento / *Aging:* In acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. *In steel for 6 months before bottling.*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alcohol: da 12 a 13 % in base alle annate. *From 12 to 13% depending on the vintage.*
Acidità Totale / *Total acidity*: tra 5,40 e 6 gr/l in base alle annate. *Between 5.40 and 6 gr/l depending on the vintage.*
Estratto Secco / *Dry extract:* tra 20 e 30 gr/l in base alle annate. *Between 20 and 30 gr/l depending on the vintage.*
PH: tra 3,50 e 3,70 in base alle annate. *Between 3.50 and 3.70 depending on the vintage.*
Residuo zuccherino / *Sugar residue:* tra 0,20 e 1,5 gr/l in base alle annate. *Between 0.20 and 1.5 gr/l depending on the vintage.*

VINO | WINE

Dal colore Rubino vivace, limpido, media concentrazione. al naso Fruttato diretto: ciliegia, prugna, mora. Accenti vegetali leggeri (erba fresca), spezie delicate (pepe nero). In bocca è Fruttato e scorrevole, tannino setoso, buona freschezza e pulizia. Corpo medio, beva agile. Bright ruby color, clear, medium concentration. *On the nose, directly fruity: cherry, plum, blackberry. Light vegetal accents (fresh grass), delicate spices (black pepper). In the mouth, it is fruity and smooth, silky tannins, good freshness, and cleanliness. Medium body, easy to drink.*

Abbinamento / *Pairing:* Tagliatelle al ragù bianco - Cotoletta alla milanese - Frittata con cipolle rosse - Salsiccia e friarielli - Bao buns con maiale glassato alla soia - Pollo tandoori con yogurt e spezie.
Tagliatelle with white ragù - Milanese cutlet - Omelet with red onions - Sausage and broccoli rabe - Bao buns with soy-glazed pork - Tandoori chicken with yogurt and spices.

2021
2022

2023

2022

2022
2024

2024

PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

Drusilla Rosato

Indicazione Geografica Tipica

LAZIO ROSATO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET
Varietà / *Variety:* Cesanese e Manzoni Bianco
Superfice del vigneto / *Vineyard surface area:* Ha 1
Altitudine / *Altitude:* 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / *Training system:* Guyot
Densità piante / *Plant density:* 4.000
Resa per ettaro / *Yield per hectare:* 7500 kg
Resa uva in vino / *Grape yield into wine:* tra il 65% e il 68% in base alle annate. *Between 65% and 68% depending on the vintage.*
Periodo vendemmia / *Harvest period:* Dalla terza decade di Agosto a fine Agosto. *From the third ten days of August to the end of August.*
Vinificazione | *Vinification*: Contatto con le bucce per 24 ore a 7/8°C e poi pressatura soffice, fermentazione in bianco con fermentazione in acciaio termocontrollata tra i 12/14°C dai 10 ai 15 giorni. *Contact with the skins for 24 hours at 7/8°C and then soft pressing, white fermentation in thermo-controlled steel between 12/14°C for 10 to 15 days.*
Affinamento / *Aging*: In bottiglia. *In bottle.*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA
Alcohol: da 11 a 12,5 % in base alle annate. *From 11 to 12.5% depending on the vintage.*
Acidità Totale / *Total acidity:* tra 5,40 e 6 gr/l in base alle annate. *Between 5.40 and 6 gr/l depending on the vintage.*
Estratto Secco / *Dry extract:* tra 16 e 25 gr/l in base alle annate. *Between 16 and 25 gr/l depending on the vintage.*
PH: tra 3,25 e 3,5 in base alle annate. ***Between 3.25 and 3.5 depending on the vintage.***
Residuo zuccherino / *Sugar residue:* tra 0,20 e 1 gr/l in base alle annate. ***Between 0.20 and 1 gr/l depending on the vintage.***

VINO | WINE
Dal colore Rosa cerasuolo brillante, con riflessi ramati. Al naso è espressivo e aromatico: rosa selvatica, lampone, fragolina di bosco, melograno. Note agrumate (pompelmo rosa) e pepe rosa. In bocca ha un sorso croccante, succoso e fresco, con buon equilibrio tra aromaticità e acidità. Chiude fruttato e persistente.
Bright cherry pink color, with coppery reflections. Expressive and aromatic on the nose: wild rose, raspberry, wild strawberry, pomegranate. Citrus notes (pink grapefruit) and pink pepper. In the mouth, it has a crisp, juicy, and fresh sip, with a good balance between aromatics and acidity. It finishes fruity and persistent.

Abbinamento / *Pairing:* Lasagna di verdure grigliate - Polpette al sugo - Pizza Margherita o con mortadella e burrata - Parmigiana di melanzane - Tacos al pastor con ananas - Couscous marocchino con verdure speziate. *Grilled vegetable lasagna - Meatballs in tomato sauce - Margherita pizza or with mortadella and burrata - Eggplant parmigiana - Tacos al pastor with pineapple - Moroccan couscous with spiced vegetables.*

PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

2021

Drusilla Aleatico

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO
ALEATICO PASSITO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET
Varietà / *Variety:* Aleatico
Superfice del vigneto / *Vineyard surface area:* Ha 0,5
Altitudine / *Altitude*: 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / *Training system:* Cordone speronato. *Spurred Cordon*
Densità piante / *Plant density:* 4.000
Resa per ettaro / *Yield per hectare:* 5000 kg
Resa uva in vino / *Grape yield into wine:* non superiore al 45%. *No more than 45%.*
Periodo vendemmia / *Harvest period:* Dalla terza decade di Settembre. *From the third ten days of September.*
Vinificazione / *Vinification*: La vinificazione prevede una macerazione a freddo per 3/4 giorni in modo da esaltare e conservare tutti gli aromi primari per una varietà così delicata. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per tutta la vinificazione. *The vinification involves cold maceration for 3/4 days to enhance and preserve all the primary aromas of such a delicate variety. Fermentation in steel at a controlled temperature throughout the vinification process.*
Affinamento / *Aging:* In bottiglia. *In bottle.*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA
Alcohol: 14,5% minimo. *Minimum 14.5%.*
Acidità Totale / *Total acidity:* tra 5,5 e 6,5 gr/l in base alle annate. *Between 5.5 and 6.5 gr/l depending on the vintage.*
Estratto Secco / *Dry extract:* Minimo 30 gr/l. *Minimum 30 gr/l.*
PH: tra 3,6 e 3,8 in base alle annate. *Between 3.6 and 3.8 depending on the vintage.*
Residuo zuccherino / *Sugar residue:* sopra i 180 gr/l. *Above 180 gr/l.*

VINO | WINE
Dal colore Rubino profondo con riflessi granato. Denso e consistente. Al naso è ampio e intenso: rosa appassita, visciole in confettura, fichi secchi, datteri, cannella, scorza d'arancia. Elegante speziatura. In bocca è dolce, ma equilibrato da freschezza e lieve tannino. Vellutato, con ritorni floreali e speziati. Molto persistente.
Deep ruby color with garnet reflections. Dense and full-bodied. On the nose, it is broad and intense: dried rose, sour cherry jam, dried figs, dates, cinnamon, orange zest. Elegant spiciness. In the mouth, it is sweet but balanced by freshness and a slight tannin. Velvety, with floral and spicy returns. Very persistent.

Abbinamento / *Pairing:* Crostata di visciole - Ricotta di pecora con miele e noci - Torta caprese al cioccolato fondente - Formaggi erborinati - Cheesecake al cardamomo e lamponi - Samosa dolce ripiena di datteri e frutta secca.
Sour cherry tart - Sheep ricotta with honey and walnuts - Caprese cake with dark chocolate - Blue cheeses - Cardamom and raspberry cheesecake - Sweet samosa filled with dates and dried fruit.

PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

ROSSO The WineHunter Award 2022

PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

Commodo Rosso

ROMA
Denominazione di Origine Controllata
ROSSO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà / *Variety:* Montepulciano e Cesanese
Superfice del vigneto / *Vineyard surface area:* Ha 5
Altitudine / *Altitude:* 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / *Training system:* Cordone speronato. *Spurred Cordon.*
Densità piante / *Plant density:* 4.000
Resa per ettaro / *Yield per hectare:* 9000 kg
Resa uva in vino / *Grape yield into wine:* tra il 68% e il 72% in base alle annate. *Between 68% and 72% depending on the vintage.*
Periodo vendemmia / *Harvest period:* Tra l'ultima decade Settembre e la prima di Ottobre. *Between the last ten days of September and the first ten days of October.*
Vinificazione / *Vinification:* Fermentazione sulle bucce per almeno 15 giorni con follature e rimontaggi all'aria in tini di acciaio, poi solo rimontaggi fino alla fine della fermentazione. Passaggio in tonnaux di rovere e affinamento in bottiglia per almeno 12/18 mesi. *Fermentation on the skins for at least 15 days with punch-downs and aerated pump-overs in steel vats, then only pump-overs until the end of fermentation. Aged in oak tonneaux and then in bottle for at least 12/18 months.*
Affinamento / *Aging:* In acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. *In steel for 6 months before bottling.*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alcohol: da 13 a 14,5 % in base alle annate. *From 13% to 14.5% depending on the vintage.*
Acidità Totale / *Total acidity:* tra 5,40 e 6 gr/l in base alle annate. *Between 5.40 and 6 gr/l depending on the vintage.*
Estratto Secco / *Dry extract:* tra 30 e 40 gr/l in base alle annate. *Between 30 and 40 gr/l depending on the vintage.*
PH: tra 3,50 e 3,70 in base alle annate. *Between 3.50 and 3.70 depending on the vintage.*
Residuo zuccherino / *Sugar residue:* tra 0,20 e 1,5 gr/l in base alle annate. *Between 0.20 and 1.5 gr/l depending on the vintage.*

VINO | WINE

Dal colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Denso e compatto. Al naso è deciso: Frutti rossi maturi (ciliegia, marasca), note di prugna, pepe nero, ginepro. Tocco terroso e balsamico del Cesanese. In bocca è strutturato ma scorrevole, con tannino deciso ma integrato. Acidità viva, finale persistente con ritorni speziati. Equilibrio tra calore e tensione. *Intense ruby red color with violet hues. Dense and compact. On the nose, it is bold: ripe red fruits (cherry, morello cherry), notes of plum, black pepper, and juniper. Earthy and balsamic touch from Cesanese. In the mouth, it is structured yet smooth, with firm but well-integrated tannins. Lively acidity, persistent finish with spicy returns. Balance between warmth and tension.*

Abbinamento / *Pairing:* Pappardelle al sugo di cinghiale - Abbacchio al forno con patate - Involtini di manzo alla romana – Mezzemaniche cacio e pepe - Hamburger gourmet con kimchi e cheddar - Tagine marocchina di agnello e prugne. *Pappardelle with wild boar sauce - Roast lamb with potatoes - Roman-style beef rolls - Cacio e pepe mezzemaniche - Gourmet hamburger with kimchi and cheddar - Moroccan lamb and prune tagine.*

2019
2020

2020

2022

2021

Commodo Bianco

ROMA
Denominazione di Origine Controllata
MALVASIA PUNTINATA

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà / ***Variety:*** Malvasia Puntinata
Superfice del vigneto / ***Vineyard surface area:*** Ha 1,3
Altitudine / ***Altitude:*** 310/320 mt dal livello del mare *(above sea level)*
Sistema allevamento / ***Training system:*** Guyot
Densità piante / ***Plant density:*** 4.000
Resa per ettaro / ***Yield per hectare:*** 10000 kg
Resa uva in vino / ***Grape yield into wine:*** tra il 65% e il 68% in base alle annate. *Between 65% and 68% depending on the vintage.*
Periodo vendemmia / ***Harvest period:*** Prima decade di Settembre. *First ten days of September.*
Vinificazione / ***Vinification:*** In bianco con fermentazione in acciaio termo-controllata tra i 12/14°C dai 10 ai 15 giorni. *White vinification with fermentation in temperature-controlled steel tanks between 12/14°C for 10 to 15 days.*
Affinamento / ***Aging:*** In bottiglia. *In bottle.*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alchool: da 12 a 13 % in base alle annate. *From 12% to 13% depending on the vintage.*
Acidità Totale / ***Total acidity:*** tra 5,40 e 6 gr/l in base alle annate. *Between 5.40 and 6 gr/l depending on the vintage.*
Estratto Secco / ***Dry extract:*** tra 16 e 22 gr/l in base alle annate. *Between 16 and 22 gr/l depending on the vintage.*
PH: tra 3,25 e 3,35 in base alle annate. *Between 3.25 and 3.35 depending on the vintage.*
Residuo zuccherino / ***Sugar residue:*** tra 0,20 e 1 gr/l in base alle annate. *Between 0.20 and 1 gr/l depending on the vintage.*

VINO | WINE

Dal colore Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Limpido, buona consistenza. Al naso è esplosivo e aromatico: fiori di zagara, pesca gialla, albicocca matura, miele delicato. Note agrumate (mandarino), un accenno di salvia e timo. In bocca è ampio, morbido, con buona freschezza e finale ammandorlato. Piacevolmente aromatico ma equilibrato. Chiude su una scia sapida e fruttata. *Bright straw yellow color with golden reflections. Clear, good consistency. The nose is explosive and aromatic: orange blossom, yellow peach, ripe apricot, delicate honey. Citrus notes (mandarin), a hint of sage and thyme. On the palate, it is broad, soft, with good freshness and an almond finish. Pleasantly aromatic yet balanced. Ends on a savory and fruity trail.*

Abbinamento | *Pairing*: Fettuccine ai carciofi - Risotto con zucca e rosmarino - Baccalà mantecato – Supplì romani con cuore filante - Curry thai verde di verdure - Hummus di ceci con pita e insalata di mango. *Fettuccine with artichokes - Pumpkin and rosemary risotto - Creamed cod - Roman-style supplì with a melting heart - Thai green vegetable curry - Chickpea hummus with pita and mango salad.*

Decanter Panel Tasting 86 Points

Concours Mondial Bruxelles International Competition 2022

Decanter Panel Tasting 92 Points

Annuario dei migliori vini italiani 94 Punti/Points Luca Maroni 2021

Decanter Panel Tasting 88 Points 2024

PRODOTTO BIOLOGICO
Suolo e Salute
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.
IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE