



# SELVA DI PALIANO

Azienda Vitivinicola







Una realtà moderna  
in un territorio antico

*A modern winery  
in an ancient land*

Welcome





# Territorio e storia

Il Parco Uccelli **“Selva di Paliano”**, riconosciuto nel 1973 dal **WWF** come primo parco ornitologico italiano, è stato uno dei più importanti parchi ludico-ricreativi dell’alta Ciociaria. È un luogo tanto magico ed incontaminato da esser stato riconosciuto al giorno d’oggi come **Monumento Naturale**. In passato il parco è arrivato ad ospitare oltre 200 specie di uccelli provenienti da tutto il mondo, alcune delle quali molto rare. Tra queste il Martin Pescatore, dal latino *Alcedo Atthis*, da sempre simbolo del parco ed oggi della nostra azienda vitivinicola, e pertanto scelto per nominare due dei nostri vini più rappresentativi: “Alcedo”, Cesanese del Piglio DOCG; e “Atthis”, Ottonese spumantizzato.

**La nostra Azienda Agricola, “Selva di Paliano” nasce nel 2012** per volontà del capostipite della nostra famiglia Umberto Schina, molto legato alla sua terra d’origine, tramite l’acquisizione dei vigneti presenti all’interno del ex Parco Uccelli. Gli storici vitigni sono stati integrati con nuovi impianti e varietà selezionate, ottenendo vini che rappresentano la massima espressione qualitativa del territorio. Questi si distinguono per carattere e sentori unici dovuti alla natura incontaminata e per il particolare terroir che contraddistingue questo angolo della Ciociaria, oltre che ad una grande passione e devozione per questo progetto.

A raccogliere l’eredità del fondatore Umberto Schina sono stati i figli e i nipoti che, con rinnovata passione, seguono e si prendono cura degli oltre 44 ettari di vigneto dell’azienda.

**Le origini della nostra storia**

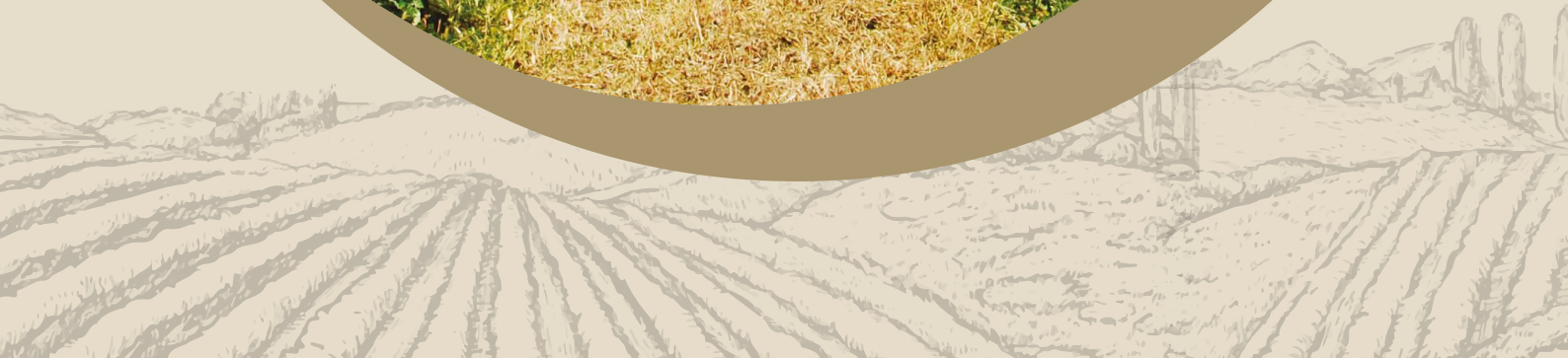


# Territory and history

Recognised in 1973 by the **WWF** as the first Italian Bird Park, **Selva di Paliano** was one of the most important nature parks in northern Ciociaria. Magical and pristine place, today it is considered a **Natural Monument**. In past years, the park was also home to over 200 bird species from all over the world, some of which very uncommon. Among the many species found in the park, the Common Kingfisher (Alcedo Atthis L.) stands out, as a historical symbol of the park and which has also become the logo of our winery. The binominal name of the Kingfisher was also chosen to respectively give names to our two most representative wines: “Alcedo”, Cesanese del Piglio DOCG; and “Atthis”, Ottonese sparkling wine.

**The “Selva di Paliano” winery was founded in 2012** by Umberto Schina, the forefather of our family who, very attached to his homeland, decided to acquire the vineyards already cultivated within the former Bird Park. The old vineyards have been merged with new plantations in order to produce wines that best represent the quality of the territory. Wines that stand out for their unique character and aromas, the latter given by nature and the particular terroir that distinguishes this corner of Ciociaria, together with a great passion and devotion for this wine project. The legacy left by Umberto Schina was collected by his sons and grandchildren, who continue with passion to take care of over 44 hectares of vineyards belonging to the winery.

**The Origins of Our History**





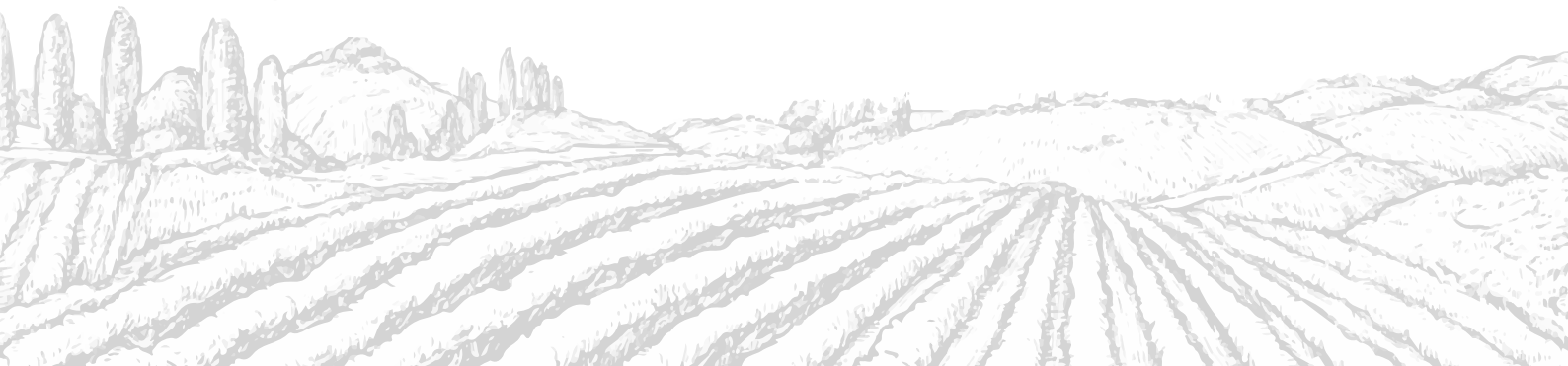
# Vini e Vigneti

## Cultivar Vitis collection

La linea Cultivar Vitis è la celebrazione della nostra identità. Vinificando in purezza queste varietà abbiamo voluto esaltare ogni caratteristica intrinseca dei nostri vigneti. Questi vini rispecchiano la semplicità e l'autenticità del nostro stile.

# Wines and Vineyards

*The Cultivar Vitis collection represents our identity. The single variety winemaking enhances every characteristic of our vineyards. These wines reflect the simplicity and distinctiveness of our style.*





Cultivar Vitis collection

# Vitigni Autoctoni

Native Grapes

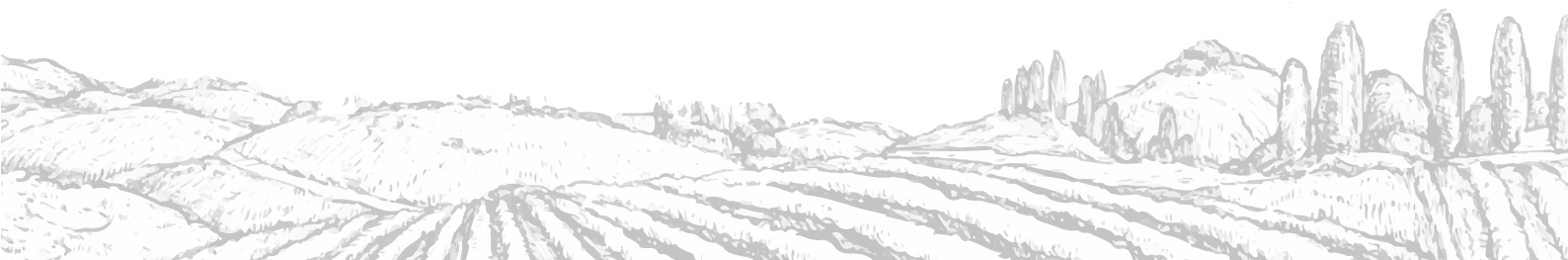






# Vitigni Internazionali

*International Grapes*



# OTTONESE *Atthis*

**UVAGGIO** Ottonese (Bombino) 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano.

**SUPERFICIE VITATA** 3 Ha.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO**

circa 250 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

controspalliera bassa a guyot.

**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.

**PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE** 2 kg.

**RESA DELL'UVA IN VINO** 65%.

**ANNO D'IMPIANTO** 2018.

**EPOCA DI VENDEMMIA** metà settembre

**RACCOLTA** a mano in cassette.

**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo. Pressatura soffice e illimpidimento del mosto a freddo.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA** svolta in acciaio a temperatura controllata.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

non svolta.

**PRESA DI SPUMA** in autoclave per circa 1 mese.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio

**COLORE** giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente.

**AROMA** le sensazioni fruttate virano sull'agrumato, le note olfattive sono tipiche del vitigno con ampi sentori di frutta esotica.

**SAPORE** al gusto prevale una grande armonia, tra le sensazioni morbide e quelle minerali. E' dotato di una personalità complessa e unica.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

eccellente con crudi di pesce e crostacei: le avvolgenti note minerali si amalgamano armonicamente con la sapidità marina. Lo consigliamo abbinato anche con pollame, carni bianche e formaggi di pecora.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6/8 °C

**GRAPE VARIETY** 100% Ottonese (Bombino).

**PRODUCTION AREA** Paliano.

**VINEYARD SURFACE** 3 Ha.

**VINEYARD ELEVATION**

about 250 m MSL.

**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture

**TRAINING SYSTEM** Guyot low espalier

**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.

**YIELD PER VINE** 2 kg.

**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 65%.

**VINEYARD PLANTING YEAR** 2018.

**HARVEST TIME** mid-September.

**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.

**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes. Soft pressing and cold clarification of the must.

**ALCOHOLIC FERMENTATION** carried out in stainless steel tanks at controlled temperature.

**MALOLACTIC FERMENTATION**

not carried out.

**SECOND FERMENTATION** in sparkling wine tank for about a month.

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** straw yellow with greenish reflections, fine and persistent perlage.

**AROMA** fruity aromas reminiscent of citrus, hints typical of the grape variety with marked notes of exotic fruit.

**TASTE** a great harmony of flavours, soft and mineral sensations. Wine characterised by a complex and unique character.

**FOOD PAIRING**

it goes excellently with raw fish and shellfish: the pleasant mineral notes blend harmoniously with the marine sapidity. We also suggest to pair it with poultry, white meats and sheep milk cheeses.

**SERVING TEMPERATURE**

6/8 °C

*Cultivar Vitis collection*



# PASSERINA DEL FRUSINATE

**UVAGGIO** Passerina del Frusinate 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano.

**SUPERFICIE VITATA** circa 4 Ha.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO** circa 250 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

controspalliera bassa a guyot.

**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.

**PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE** 2 kg.

**RESA DELL'UVA IN VINO** 70%.

**ANNO D'IMPIANTO** 2018.

**EPOCA DI VENDEMMIA** metà settembre.

**RACCOLTA** a mano in cassette.

**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo. Pressatura soffice e illimpidimento del mosto a freddo.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA** svolta in acciaio a temperatura controllata.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** non svolta.

**AFFINAMENTO** in acciaio inox con ripetuti batonnage per circa 4 mesi.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio

**COLORE** giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

**AROMA** le sensazioni olfattive ricordano fiori d'acacia e delicate pesche a polpa bianca. Note di fiori e frutti sono integrati da lievi, ma ben evidenti, sentori di erbe mediterranee.

**SAPORE** al gusto si esalta una piacevole sapidità accompagnata da una gradevole nota acida che crea equilibrio e piacevolezza di beva.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

lo consigliamo con tutti i piatti della tradizione ciociara, accompagna armonicamente frittture di pesce, secondi piatti di pesce al cartoccio e verdure in pastella.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10/12 °C

**GRAPE VARIETY** 100%

*Passerina del Frusinate.*

**PRODUCTION AREA** Paliano.

**VINEYARD SURFACE** about 4 Ha.

**VINEYARD ELEVATION** about 250 m MSL.

**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture

**TRAINING SYSTEM** Guyot low espalier.

**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.

**YIELD PER VINE** 2 kg.

**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 70%.

**VINEYARD PLANTING YEAR** 2018.

**HARVEST TIME** mid-September.

**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.

**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes. Soft pressing and cold clarification of the must.

**ALCOHOLIC FERMENTATION** carried out in stainless steel tanks at controlled temperature.

**MALOLACTIC FERMENTATION** not carried out.

**AGEING** in stainless steel tanks with bâtonnage cycles for about four months

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** straw yellow with pale golden reflections.

**AROMA** aromas reminiscent of acacia flowers and delicate white-fleshed peaches. Notes of flowers and fruits combine with slight but marked hints of Mediterranean herbs.

**TASTE** pleasant flavours combined with a good acidic note give the wine balance and harmony.

**FOOD PAIRING**

it goes well with all the traditional foods of Ciociara. Perfect paired with fried fish, main courses of fish in foil and battered vegetables.

**SERVING TEMPERATURE**

10/12 °C

Cultivar Vitis collection



# CESANESE DEL PIGLIO *Alcedo*

**UVAGGIO** Cesanese di Affile 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano.

**SUPERFICIE VITATA** circa 19 Ha.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO** circa 250 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** controspalliera bassa a cordone speronato.

**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.

**PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE** 1,5 kg.

**RESA DELL'UVA IN VINO** 60%.

**ANNO D'IMPIANTO** 2015.

**EPOCA DI VENDEMMIA** metà ottobre

**RACCOLTA** a mano in cassette.

**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA - MACERAZIONE** svolta in acciaio a temperatura controllata, continui délestage e rimontaggi giornalieri.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** svolta in botti di legno.

**AFFINATURA** svolta in botti di acciaio inox per almeno 12 mesi.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio  
**COLORE** rosso rubino molto intenso, con l'invecchiamento tende al granato.

**AROMA** le sensazioni fruttate sono ben integrate con quelle floreali, le note aromatiche vanno dai frutti di bosco alla viola.

**SAPORE** la sua sensazione di grande eleganza, è il risultato di una buona acidità bilanciata da tannini maturi e integrati. Le caratteristiche di freschezza evolvono e favoriscono l'invecchiamento.

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

si sposa alla perfezione con tutta la cucina romana: primi, secondi, contorni ed anche con grandi arrostiti e selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16/18 °C

**GRAPE VARIETY** 100% Cesanese di Affile.

**PRODUCTION AREA** Paliano.

**VINEYARD SURFACE** about 19 Ha.

**VINEYARD ELEVATION** about 250 m MSL.

**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture.

**TRAINING SYSTEM** single cordon low espalier.

**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.

**YIELD PER VINE** 1,5 kg.

**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 60%.

**VINEYARD PLANTING YEAR** 2015.

**HARVEST TIME** mid-October.

**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.

**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes.

**ALCOHOLIC FERMENTATION - MACERATION**

carried out in stainless steel tanks at controlled temperature, délestage cycles and daily racking.

**MALOLACTIC FERMENTATION** carried out in wooden barrels.

**AGEING** in stainless steel tanks for at least 12 months.

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** bright red, tending towards ruby red with ageing.

**AROMA** fruity aromas blend with floral ones, hints ranging from berries to violets.

**TASTE** mouthfeel sensations of great elegance, as a result of good acidity balanced by ripe and firm tannins. Its freshness evolves favouring ageing.

## **FOOD PAIRING**

it goes perfectly with all Roman cuisine: first courses, second courses, side dishes and also with large roasts and game.

**SERVING TEMPERATURE**  
16/18 °C

*Cultivar Vitis collection*



# SEMILLON

**UVAGGIO** Semillon 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano .

**SUPERFICIE VITATA** circa 4 Ha.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO** circa 250 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

contropalliera bassa a guyot.

**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.

**PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE** 2 kg.

**RESA DELL'UVA IN VINO** 65%.

**ANNO D'IMPIANTO** 2018.

**EPOCA DI VENDEMMIA** primi settembre

**RACCOLTA** a mano in cassette.

**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo. Pressatura soffice e illimpidimento del mosto a freddo.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA** svolta in acciaio a temperatura controllata.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** non svolta.

**AFFINAMENTO** in acciaio inox con ripetuti batonnage per circa 4 mesi.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio

**COLORE** giallo paglierino con riflessi dorati.

**AROMA** le sensazioni riconducono alla frutta gialla polposa, le note olfattive ricordano la paglia, il miele e le mele cotogne.

**SAPORE** al gusto la sensazione che prevale è "l'avvolgenza", ben strutturato con equilibrata freschezza. Nel finale è dotato di una scia sapida molto gradevole.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Eccellente con le carni bianche come: pollo, tacchino e anatra. Accompagna molto bene il pesce più saporito quale trota, cernia e rana pescatrice. Lo consigliamo anche con formaggi di pecora e erborinati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10/12 °C

**GRAPE VARIETY** 100% Semillon .

**PRODUCTION AREA** Paliano.

**VINEYARD SURFACE** about 4 Ha.

**VINEYARD ELEVATION** about 250 m MSL.

**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture

**TRAINING SYSTEM** Guyot low espalier.

**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.

**YIELD PER VINE** 2 kg.

**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 65%.

**VINEYARD PLANTING YEAR** 2018.

**HARVEST TIME** early-September.

**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.

**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes. Soft pressing and cold clarification of the must.

**ALCOHOLIC FERMENTATION** carried out in stainless steel tanks at controlled temperature.

**MALOLACTIC FERMENTATION** not carried out.

**AGEING** in stainless steel tanks with bâtonnage cycles for about four months

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** straw yellow with pale golden reflections.

**AROMA** aromas reminiscent of pulpy yellow fruit, hints of straw, honey and quinces.

**TASTE** mouthfeel sensations of "pleasantness", a well-balanced and fresh wine. Long and delicate finish.

**FOOD PAIRING**

Excellent paired with meats such as: chicken, turkey and duck. It goes very well with strong flavoured fish such as trout, grouper and monkfish. We also suggest to enjoy it with sheep milk cheeses and blue cheese.

**SERVING TEMPERATURE**

10/12 °C

Cultivar Vitis collection



# CABERNET FRANC

**UVAGGIO** Cabernet Franc 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano .

**SUPERFICIE VITATA** circa 2,5 Ha.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO**

circa 250 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** controspalliera bassa a cordone speronato.

**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.

**PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE** 1,5 kg.

**RESA DELL'UVA IN VINO** 65%.

**ANNO D'IMPIANTO** 2015.

**EPOCA DI VENDEMMIA** primi di ottobre.

**RACCOLTA** a mano in cassette.

**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo.

.....  
**FERMENTAZIONE ALCOLICA** -

**MACERAZIONE** svolta in acciaio a temperatura controllata, continui délestage e rimontaggi giornalieri.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** svolta in botti di legno.

**AFFINAMENTO** svolta in botti di acciaio inox per almeno 12 mesi sulle fecce fini.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio.

**COLORE** rosso rubino brillante, con l'invecchiamento tende al granato.

**AROMA** le sensazioni olfattive sono molto particolari ed uniche. Le note variano dai mirtilli ai lamponi e si mescolano a tracce fumé, humus e violetta. Con l'affinamento emergono inconfondibili note balsamiche.

**SAPORE** la sensazione di grande rotondità e ampiezza, unita ad una vivace freschezza, si traduce in un'estrema facilità di beva.

.....  
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

le sue particolari note si sposano alla perfezione con carni alla griglia, primi piatti a base di ragù di cinghiale e lasagne al forno. Ben si accompagna anche a formaggi mediamente stagionati e verdure grigliate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12/14 °C

**GRAPE VARIETY** 100% Cabernet Franc.

**PRODUCTION AREA** Paliano.

**VINEYARD SURFACE** about 2,5 Ha.

**VINEYARD ELEVATION** about 250 m MSL.

**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture.

**TRAINING SYSTEM** single cordon low espalier.

**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.

**YIELD PER VINE** 1,5 kg.

**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 65%.

**VINEYARD PLANTING YEAR** 2015.

**HARVEST TIME** early-October.

**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.

**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes.

.....  
**ALCOHOLIC FERMENTATION** -

**MACERATION** carried out in stainless steel tanks at controlled temperature, délestage cycles and daily racking.

**MALOLACTIC FERMENTATION** carried out in wooden barrels.

**AGEING** on fine lees in stainless steel tanks for at least 12 months.

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** bright red, tending towards ruby red with ageing.

**AROMA** particular and unique aromas. Notes ranging from blueberries to raspberries that merge with nuances of smoke, humus and violet. Refinement gives the wine unmistakable balm notes

**TASTE** mouthfeel sensations of roundness and fullness, combined with a vivid freshness, give the wine an extreme pleasantness.

.....  
**FOOD PAIRING**

its particular notes go perfectly with grilled meats, pasta dishes with wild boar sauce and lasagna. Excellent paired with medium aged cheeses and stuffed grilled vegetables.

**SERVING TEMPERATURE**

12/14 °C

Cultivar Vitis collection



# PETIT VERDOT

**UVAGGIO** Petit Verdot 100%.  
**ZONA DI PRODUZIONE** Paliano.  
**SUPERFICIE VITATA** circa 1 Ha.  
**ALTITUDINE DEL VIGNETO** circa 250 m s.l.m.  
**TIPOLOGIA DI TERRENO** origine vulcanica derivato da tufi pleistocenici, tessitura medio impasto tendente all'argilloso.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** controspalliera bassa a cordone speronato.  
**DENSITÀ DEI CEPPI** 5.682 viti per ettaro.  
**PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE** 1,5 kg.  
**RESA DELL'UVA IN VINO** 60%.  
**ANNO D'IMPIANTO** 2015.  
**EPOCA DI VENDEMMIA** primi di ottobre.  
**RACCOLTA** a mano in cassette.  
**VINIFICAZIONE** con diraspa-pigiatura soffice e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA** svolta in acciaio a temperatura controllata, continui délestage e rimontaggi giornalieri.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** svolta in botti di legno.

**AFFINAMENTO** svolta in botti di acciaio inox per almeno 12 mesi sulle fecce fini.

**METODO DI RIFINITURA** svolta in bottiglia prima della messa in commercio.

**COLORE** rosso rubino scuro, con l'invecchiamento tende ad aumentare la sua intensità.

**AROMA** le sensazioni olfattive sono molto complesse e variano dai frutti neri alle spezie. Le note aromatiche ricordano il ribes, la mora, il pepe e la liquirizia.

**SAPORE** la sensazione di grande potenza si traduce con un tannino avvolgente contrapposto ad una piacevole morbidezza. Nel finale si percepiscono sapori di amarena, ribes e prugna ai quali si unisce la mora e il caratteristico pepe nero.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

si accompagna bene a piatti importanti a base di selvaggina, brasati di carne rossa, stufati di manzo e coniglio. Trova un ottimo abbinamento anche con piatti a base di funghi porcini.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12/14 °C

**GRAPE VARIETY** 100% Petit Verdot.  
**PRODUCTION AREA** Paliano.  
**VINEYARD SURFACE** about 1 Ha.  
**VINEYARD ELEVATION** about 250 m MSL.  
**TYPE OF SOIL** volcanic origin derived from Pleistocene tuffs, clay loam texture.  
**TRAINING SYSTEM** single cordon low espalier.  
**VINEYARD DENSITY** 5,682 plants per hectare.  
**YIELD PER VINE** 1,5 kg.  
**YIELD OF GRAPES INTO WINE** 60%.  
**VINEYARD PLANTING YEAR** 2015.  
**HARVEST TIME** early-October.  
**HARVEST TECHNIQUE** by hand in grape crates.  
**VINIFICATION** destemming and soft crushing, cold pre-fermentation maceration of the grapes.

## ALCOHOLIC FERMENTATION - MACERATION

carried out in stainless steel tanks at controlled temperature, délestage cycles and daily racking.

**MALOLACTIC FERMENTATION** carried out in wooden barrels.

**AGEING** on fine lees in stainless steel tanks for at least 12 months.

**REFINEMENT** carried out in the bottle before placing on the market.

**COLOUR** dark ruby red, with aging it increases its intensity.

**AROMA** complex aromas ranging from black fruits to spices. Hints reminiscent of currants, blackberries, pepper and liquorice.

**TASTE** mouthfeel sensations of great power are reflected in pleasant tannins as opposed to a pleasant softness. Flavours of black cherry, black currant and plum on the finish to which blackberry and black pepper are added.

## FOOD PAIRING

it goes well with dishes based on game, braised red meat, beef and rabbit stews. Excellent also paired with courses based on porcini mushrooms.

**SERVING TEMPERATURE**  
12/14 °C

Cultivar Vitis collection



