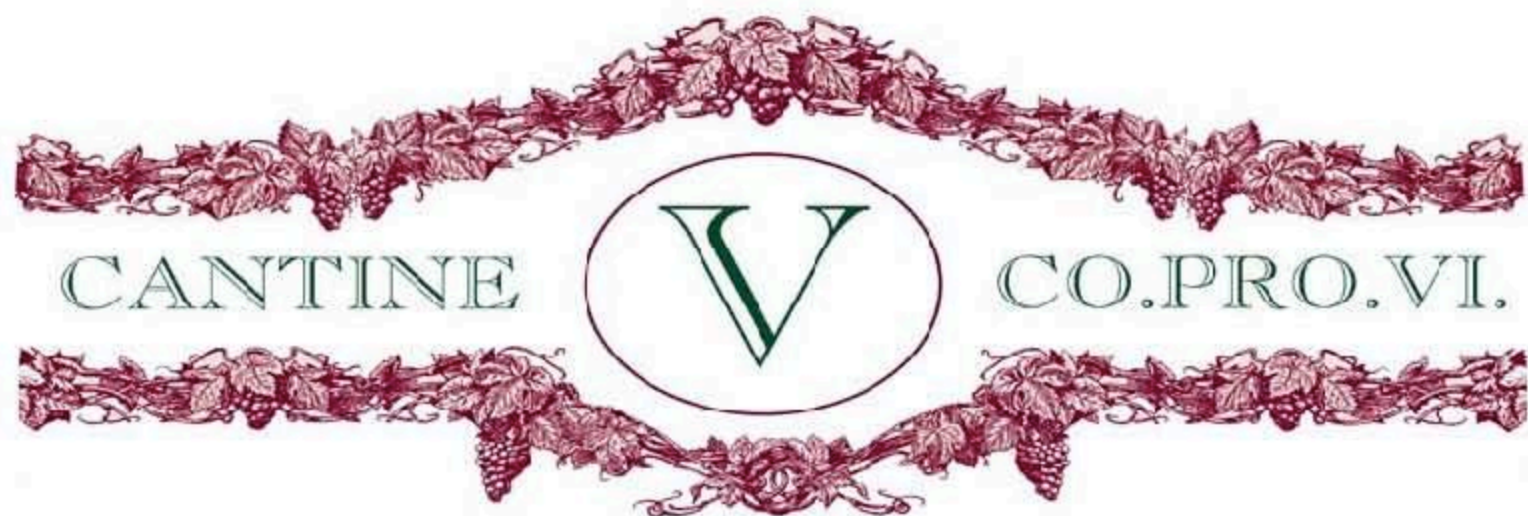
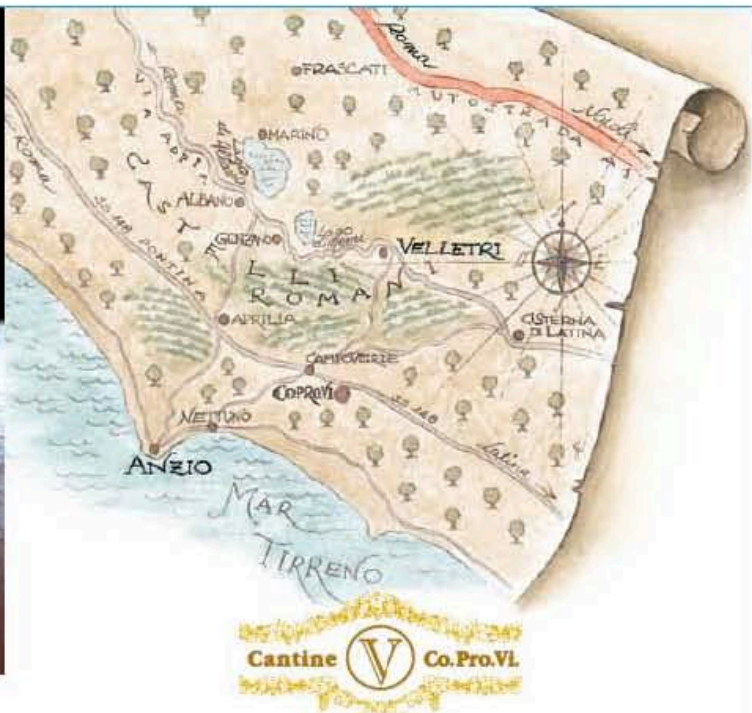




*are proud to present...*

*Exclusive Quality Wines Direct from*

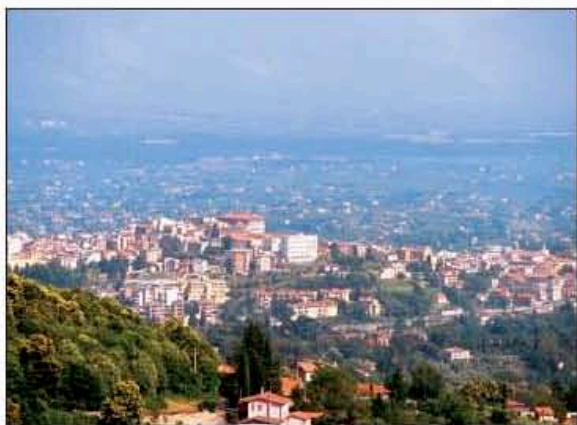




### 25 Million Euro in sales

Supported by studies and direct experiences carried by qualified research institutes on local viticulture, focused on grapes with a lower yield but higher quality, the Cooperative is promoting, where possible, the adoption of such varieties, also in the light of European Community directives favoring limited yield per hectare within the pursuit of quality. The associates that are already following these recommendations, have obtained remarkable products, proving the researchers right and increasing the product appeal on the market and customers' appreciation.

On August 31st 2003, the company closed the 2002/2003 business operations with 25 million Euros in sales, of which over 25% towards foreign markets. Current operations see a growing sales trend, so that the forecast is to reach over 27 million Euros in sales and increase by 15% the foreign market share. Major client countries are: Germany, Switzerland, United Kingdom, Belgium, Netherlands, Czech Republic, Ivory Coast, Canada, USA, Venezuela and Australia.



Co.Pro.Vi. (Consorzio Produttori Vini di Velletri - Velletri Wine Producers Consortium), was founded in 1950 in Velletri, a major winemaking centre in Latium, in the Castelli Romani area.

Since Co.Pro.Vi's foundation and development are strictly connected to the origins and history of viticulture in Velletri, it is necessary to take a brief look at some of those events in order to achieve a better understanding of Co.Pro.Vi's relevance achieved in positioning on both national and international markets the "Velletri" and "Castelli Romani" DOC wines.

### The history of a great tradition

The ancient city of Velester founded by the Volscians, on the slopes of Mount Artemisio, was given the name "Velitrae" by the Romans: according to the language spoken by the Flamines, ancient Etruscan religious authorities, such name meant: "Where people grow plants". It was the Flamines indeed who first instructed people in the Velitrae territory on how to plant and grow vines, proceed to grape harvest, make and preserve wine. Thanks to the Etruscans the usage of wine, initially exclusive to the religious cult and upper noble classes, started to spread among lower classes, becoming an everyday drink.





### From the most aristocratic classes

Velletri's winemaking tradition was therefore established in the very early years of the city, and its wines, obtained from premium grapes favored by the region's volcanic soil, became notorious in ancient Rome for their quality. In the first century a.C., their excellence was praised by writers and naturalists such as Pliny the Elder and Lucius Junius Columella. During the centuries such tradition of quality endured: among other famous enthusiasts of Velletri wine were Popes Gregorius VII and Bonifacius VIII. Velletri's wine, called "*Veliternium suave potio*" by the Romans, established its fame through time, even though, for a few centuries after the fall of the Roman Empire, it was renowned exclusively at a local level.

### To everyday drink

Wine production, and along with it its commercialization and related profits, grew strong again with the constitution of Velletri as an independent municipal corporation (Comune). Proof can be found in the many City statutes regulating to protect and favor this primary and irreplaceable form of income.

Between the XIII and XIV centuries, Velletri saw its first Statutes, later confirmed by Pope Sixtus IV in 1477: at that time, precise rules were established to regulate all activities connected to wine making and its commercialization.

### Traditional and innovation

Those regulations don't reveal much about the quality and quantity of the vines grown at the time: we only know that the wine was classified as "*Latin*" if local, and "*Greek*" if produced from grapes

imported from Greece. The vines implant system was still the one adopted by early growers, Volscians and Etruscans: the vines were set to lean against trees, so that on fact vineyards were also called, "*arboreti*" (from the Latin word Arbor for tree). Vineyards featured a mélange of red and white grapes: these practices, along with other viticultural techniques for pruning and hoeing, and winemaking procedures would remain the same for centuries, up to a relatively recent time.

At a time in which wine-producing cooperatives and other forms of workers' aggregation were still unknown, each grower was supposed to work on grapes produced in his own vineyards. Therefore it was necessary for everybody to own the correct tools to produce and store wine in the best and most hygienic way possible in those days. Thanks to scientific progress and modern techniques, during the years the Velletri area producers have transformed the art of viticulture, improving and refining the resulting wine. Unfortunately, the same approach was not applied to the name and image of Velletri wine, with the result that for a long time the territory was considered merely as a large reservoir from which surrounding cities would draw, mainly to satisfy wine consumption in nearby Rome.

### Co.Pro.Vi. is founded in Velletri in 1950

In reply to those conditions, on January 22nd 1950 a group of seventy growers from Velletri, with a total production of just 15.000 hectoliters of wine, decided to consociate to create the Co.Pro.Vi cooperative, with the precise intent to give value to the wine they were producing by assigning it a brand identity, and bringing it on the market with the natural name of "*Velletri wine*".

It was time to do justice to a product with peculiar organoleptic qualities and distinctive taste, deserving a fair positioning in the vast range of Italian quality wines. Today, thanks to the excellent production and through careful management by the cooperative, such long awaited goal is finally at reach. Currently the Cooperative numbers 1050 associates, with a yearly conferring of over 35.000 tons of grapes from vineyards spread over about 3000 hectares.



# *Le Contrade*



# *Torre Del Sole*



## *Remolo*



## *Villa Ginnetti*



## *Velletri*



# Wine specifications

## LE CONTRADE Castelli Romani - Bianco

**Denominazione:**  
Vino Bianco  
Castelli Romani D.O.C.

**Zona di produzione:**  
Comprensorio dell'area dei  
Castelli Romani.

**Vitigni:**  
Trebbiano 80% e  
Malvasia 20%

**Caratteristiche  
organoleptiche:**  
Colore: Paglierino e tenui  
riflessi verdognoli.  
Olfatto: Aroma fruttato.  
Gusto: Fresco e  
leggermente acidulo.

**Gradazione:**  
11,5% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
10 -12°C

**Abbinamenti gastronomici:**  
Si farà apprezzare a tutto  
piatto sia con pietanze  
semplici che elaborate.

**Raccolta:**  
Fine settembre

**Rendimento:**  
90-100 q/ha



## LE CONTRADE Castelli Romani - White

**Category:**  
White Wine  
Castelli Romani D.O.C.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Trebbiano 80%  
Malvasia 20%

**Organoleptic  
characteristics:**  
Color: Pale yellow with hints  
of green.  
Bouquet: Fruity aroma.  
Taste: Fresh and slightly  
vinegary.

**Alcohol level:**  
11,5% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 10 -12 C°

**Serving suggestions:**  
It goes well with simple and  
elaborate dishes.

**Harvest:**  
End September

**Quantity/ha:**  
90-100 q/ha



## LE CONTRADE Castelli Romani - Rosato

**Denominazione:**  
Vino Rosato  
Castelli Romani D.O.C.

**Zona di produzione:**  
Comprensorio dell'area del  
Castelli Romani.

**Vitigni:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20%, Merlot 10%.

**Caratteristiche organolettiche:**  
**Colore:** Rosato tendente al rubino scarico, con toni aranciati.  
**Odore:** Aroma elegante con note floreali.  
**Gusto:** Lievemente fruttato.

**Gradazione:**  
11,5% Vol

**Temperatura servizio ottimale:**  
12-14°C

**Abbinamenti gastronomici:**  
Si farà apprezzare a tutto pasto sia con pietanze semplici che elaborate.

**Raccolta:**  
Fine settembre

**Resa/ha:**  
90-100 q/ha



## LE CONTRADE Castelli Romani - Rosè

**Category:**  
Rosè Wine  
Castelli Romani D.O.C.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20% e  
Merlot 10%.

**Organoleptic characteristics:**  
**Color:** Pale ruby with shades of violet.  
**Bouquet:** A cocktail of fruit fragrances dominated by woodland fruits and with a hint of herbs.  
**Taste:** Delicate, soft and slightly fruity.

**Alcohol level:**  
11,5% alc/vol

**Serve:**  
Recommended at a  
temperature of 12-14° C

**Serving suggestions:**  
Pasta and rice, fried foods  
and fairly young cheeses.

**Harvest:**  
End September

**Quantity/ha:**  
90-100 q/ha



## LE CONTRADE Castelli Romani - Rosso

**Denominazione:**  
Vino Rosso  
Castelli Romani D.O.C.G.

**Zona di produzione:**  
Comprensorio dell'area dei  
Castelli Romani.

**Vitigni:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20%, Merlot 10%

**Caratteristiche  
organolettiche:**  
**Colore:** Rosso rubino più  
o meno intenso lievi riflessi  
violacei.  
**Odore:** Aroma tipicamente  
erbaceo persistente.  
**Gusto:** Fragrante armonico  
e secco giustamente tannico.

**Gradazione:**  
11,5% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
14-16 C°

**Abbinamenti gastronomici:**  
Si farà apprezzare a tutto  
paso sia con pietanze  
semplici che elaborate.

**Raccolta:**  
Fine settembre

**Resa/ha:**  
90-100 q/ha



## LE CONTRADE Castelli Romani - Red

**Category:**  
Red Wine  
Castelli Romani D.O.C.G.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20%, Merlot 10%

**Organoleptic  
characteristics:**  
**Color:** Ruby red, more or  
less intense, with hints of  
ambra.  
**Bouquet:** Persistent grassy  
aroma.  
**Taste:** Fragrant, harmonic  
and tannic.

**Alcohol level:**  
11,5% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 14-16 C°

**Serving suggestions**  
It goes well with simple and  
elaborated dishes.

**Harvest:**  
End September

**Quantity/ha:**  
90-100 q/ha





## LE CONTRADE Frascati D.O.C. Superiore - Bianco

**Denominazione:**  
Vino Frascati D.O.C.  
Superiore

**Zona di produzione:**  
Frascati D.O.C.

**Vitigni:**  
Malvasia Puntinata 60%  
Trebiano Toscano 30%  
Greco e  
Malvasia di Candia 10%

**Caratteristiche  
organolettiche:**

**Colore:** Paglierino più o  
meno intenso.

**Odore:** Fresco, intenso,  
fruttato.

**Gusto:** Sapido, morbido e  
leggermente acidulo.

**Gradazione:**  
12% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
10-12°C

**Abbinamenti gastronomici:**  
Minestre sia in brodo che  
asciutte, piatti a base di  
formaggi freschi, carne  
bianca e pesce.

**Acidità:**  
5,60 - 6,00 %

**Raccolta:**  
Metà di Settembre

**Resa/ha:**  
90-100 q/ha



Disponibile anche in  
confezione da 375 ml



## LE CONTRADE Frascati D.O.C. Superiore - White Wine

**Category:**  
White Wine  
Frascati D.O.C. Superior

**Production area:**  
Districts of Frascati,  
Grottaferrata, Monteporzio  
Catone and Rome.

**Grape variety:**  
Malvasia Puntinata 60%  
Trebiano Toscano 30%  
Greco and  
Malvasia di Candia 10%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Pale straw.

**Bouquet:** Elegant, pleasant,  
with hints of exotic fruit and  
freshly cut hay.

**Taste:** Young, well balanced  
between acidity and  
smoothness, with traces of  
ripe fruit pleasing to the  
palate.

**Alcohol level:**  
12% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 10-12°C.

**Serving suggestions:**  
Appetizers, rice white meat  
and fish.

**Acidity:**  
5,60 - 6,00%

**Harvest:**  
Mid September

**Quantity/ha:**  
90-100 q/ha



Available also in a  
different bottle like  
the 375ml



**TORRE DEL SOLE**  
**Chardonnay - Fabulae**

**Denominazione:**  
Vino Bianco I.G.T. Lazio  
Chardonnay

**Zona di produzione:**  
Comprensorio dei  
Castelli Romani, con  
esposizione sud/sud-est

**Vitigno:**  
Chardonnay 100%

**Caratteristiche  
organolettiche:**  
**Colore:** Giallo paglierino  
con tenui riflessi verdognoli.  
**Odore:** tipico, ampio,  
delicato e intenso con  
sentori di frutta esotica e  
fieno fresco.  
**Gusto:** Gradevolmente  
acidulo, armonico ed  
equilibrato

**Gradazione:**  
13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
10-12°C

**Abbinamenti  
Gastronomici:**  
Crostacei, frutti di mare,  
piatti a base di pesce crudo.

**Acidità:**  
5,40-5,80%

**Raccolta:**  
Fine Settembre

**Resa/ha:**  
60-70 ql/ha



**TORRE DEL SOLE**  
**Chardonnay - Fabulae**

**Category:**  
White Wine  
Chardonnay I.G.T.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Chardonnay 100%

**Organoleptic  
characteristics:**  
**Color:** Clear straw-yellow  
with light greenish reflections.  
**Bouquet:** Excellent richness,  
subtle, fine, delicate and  
persistent; slightly aromatic,  
with a slight aroma of banana.  
**Taste:** Exceptionally fresh  
inviting, well-balanced.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 10-12°C

**Serving suggestions:**  
Lobster, seafood salads,  
chicken breasts with truffles.

**Acidity:**  
5,40 - 5,80%

**Harvest:**  
First week of September

**Quantity/ha:**  
60-70 ql/ha



## TORRE DEL SOLE Pinot Grigio

**Denominazione:**  
Vino Bianco  
Lazio I.G.T. Pinot Grigio

**Zona di produzione:**  
Comprensorio a sud  
dell'area geografica dei  
Castelli Romani.

**Vitigno:** Pinot Grigio 100%

**Vinificazione:**  
La fermentazione viene  
affettuata in inox a  
temperatura controllata di  
16/18°C per circa 15 giorni

**Affinamento:**  
4-5 mesi in inox dopo la  
fermentazione.

**Caratteristiche  
organolettiche:**  
**Colore:** Colore giallo  
paglierino con riflessi dorati.  
**Odore:** profumo distinto e  
spiccato ricorda il fiore  
d'acacia con note agrumate  
fresche e gradevole.  
**Gusto:** sapore asciutto,  
pieno ed armonico  
giustamente acidulo.

**Gradazione:** 13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:** 10-12°C.

**Abbinamenti:  
Gastronomici:**  
Si accatta molto bene con  
gli antipasti, prosciutto e  
insaccati in particolare,  
minestre leggere, pesce e  
carni bianche, ottimo anche  
come aperitivo.



**Acidità:**  
5,60 - 6,00%

**Raccolta:**  
prima settimana  
di Settembre.

**Resa/Ha:**  
60-70 q/ha



## TORRE DEL SOLE Pinot Grigio

**Category:**  
White wine  
Pinot Grigio I.G.T. Lazio.

**Production area:**  
Territories of the Roman  
Castles.

**Grape variety:**  
Pinot Grigio 100%

**Vinification:**  
Cold fermentation in  
stainless steel containers  
for 15 days at 16/18°C.

**Organoleptic  
characteristics:**  
**Color:** Limpid, medium  
straw-yellow.  
**Bouquet:** Delicate, fragrant  
nose with golden apple  
aromas and hint of wild  
flowers.  
**Taste:** Fresh, harmonious,  
clean, with a lively finish.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 10-12°C

**Serving suggestions:**  
Rice, spaghetti and  
tagliatelle with sea food,  
lobster with vegetables,  
macaroni with black truffles,  
crab salad goes well with,  
chinese and japanese food.

**Acidity:**  
5,50 - 6,00%

**Harvest:**  
First week of september.

**Quantity/ha:**  
60-70 q/ha



**TORRE DEL SOLE**  
**Villa Armellini**

**Denominazione:**  
Vino Bianco  
Vulturno D.O.C.G. Superiore

**Zona di produzione:**  
Comprensorio del D.O.C.G.  
Vulturno Bianco nell'area dei  
Castelli Romani.

**Vitigno:**  
Malvasia Puntinata 60%  
Trebiano 30%  
Bombino 10%

**Caratteristiche  
organolettiche:**

**Colore:** Paglierino più o  
meno carico.

**Odore:** Con forti note di  
frutta esotica e fieno verde  
elegante e piacevole.

**Gusto:** Giovane e moderno  
equilibrato fra acidulo e  
morbidità con note di frutta  
matura che lo rendono  
piacevole (soprattutto al palato).

**Gradazione:**  
13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
12-14°C

**Abbinamenti**

**Gastronomici:**  
Antipasti, risotti, carni  
bianche e pesce.

**Acidità:**  
5,50 - 6,00%

**Raccolta:**  
Seconda metà di Settembre.

**Resa/Ha:**  
60-70 c/l/ha



**TORRE DEL SOLE**  
**Villa Armellini**

**Category:**  
Wine White  
Vulturno D.O.C.G. Superiore.

**Production area:**  
Districts of Vulturno, Lariano  
and Cisterna.

**Grape variety:**  
Malvasia Puntinata 60%  
Trebiano Toscano 30%  
Bombino 10%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Pale yellow with a  
hint of green.

**Bouquet:** Strong hints of  
exotic fruit and green hay,  
elegant and pleasing.

**Taste:** The right degree of  
acidity, harmonic, balanced  
and full.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 12-14°C

**Serving suggestions:**  
Appetizers, rice, white meat  
and fish.

**Acidity:**  
5,50 - 6,00%

**Harvest:**  
September

**Quantity/ha:**  
60-70 q/ha



## TORRE DEL SOLE Cabernet Sauvignon

**Denominazione:**  
Vino Rosso I.G.T. Lazio  
Cabernet Sauvignon

**Zona di produzione:**  
Compendio dei  
Castelli Romani.

**Vitigno:**  
Cabernet Sauvignon 100%

**Caratteristiche  
organoleptiche:**

**Colore:** Rosso rubino  
intenso con riflessi violacei.

**Odore:** Elegante e intenso  
con note di fieno e  
peperone verde.

**Gusto:** Pieno ed armonico  
con perfetto equilibrio  
acido-tannico, netta la  
tipicità con retrogusto pieno  
e persistente.

**Gradazione:**  
13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
14-16°C

**Abbinamenti**

**Gastronomici:**

Primi piatti saporiti e elaborati,  
portate di carni rosse,  
arrosti, selvaggina e piatti a  
base di tartufo.

**Acidità:**  
5,50-6,00%

**Raccolta:**  
Prima metà di settembre

**Resa/Ha:**  
60-70 ql/Ha



## TORRE DEL SOLE Cabernet Sauvignon

**Category:**  
Red Wine  
Cabernet Sauvignon I.G.T.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grapes variety:**  
Cabernet Sauvignon 100%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Intense ruby red  
with violet reflections when  
young, notes of orange with  
ageing.

**Bouquet:** Elegant and  
intense, nuance of peppers,  
freshly cut hay and green  
tomato, with ageing traces  
of berries, musk, violet and  
vanilla, tannins in progress.

**Taste:** Dry, full and harmonic,  
perfectly balanced, tannic  
and acid, great texture, and  
full with persistent aftertaste.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 14-16°C

**Serving suggestions:**  
Red meat, roasts, game,  
dishes based on truffles,  
seasoned cheeses.

**Acidity:**  
5,50-6,00%

**Harvest:**  
Mid September

**Quantity/ha:**  
60-70 ql/ha



## TORRE DEL SOLE Merlot

**Denominazione:**  
Vino Rosso I.G.T. Lazio  
Merlot

**Zona di produzione:**  
Comune di Aprilia, Cisterna,  
Velletri.

**Vitigno:**  
Merlot 100%

**Caratteristiche  
organoleptiche:**

**Colore:** Rosso rubino con  
riflessi violacei.

**Odore:** Intenso, persistente  
e pronunciato, tipicamente  
erbaceo con sentori di  
prugna o frutti di bosco.

**Gusto:** Pieno, morbido,  
armonico di giusto corpo.

**Gradazione:**  
13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
14-16°C

**Abbinamenti**

**Gastronomici:**

Arrosti di carni rosse,  
pollame, piatti a base di  
tartufo o funghi.

**Acidità:**  
5,60 - 6,00%

**Raccolta:**  
Fine Settembre.

**Rosa/Ha:**  
60-70 q/l/ha



## TORRE DEL SOLE Merlot

**Category:**  
Red Wine Merlot I.G.T. Lazio

**Production area:**  
Districts of Aprilia, Cisterna  
and Velletri.

**Grape variety:**  
Merlot 100%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Limpid, bright garnet.

**Bouquet:** Penetrating nose  
with traces of berries, plum,  
slight vanilla.

**Taste:** Elegant and  
ammonious body and long,  
persistent finish.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 14-16°C

**Serving suggestions:**  
Roast of white meat,  
poultry, dishes with  
mushrooms and truffle.

**Acidity:** 5,50 - 6,00%

**Harvest:** September

**Quantity/ha:**  
60-70 q/ha



## TORRE DEL SOLE Syrah

**Denominazione:**  
Vino Rosso  
Lazio I.G.T. Syrah

**Zona di produzione:**  
Comprensorio a sud  
dell'area geografica dei  
Castelli Romani.

**Vitigno:** Syrah 100%

**Vinificazione:**  
La fermentazione in inox  
dura per 8/10 giorni alla  
temperatura di 27/30°C.

**Affinamento:**  
Questo Syrah è affinato in  
inox.

### **Caratteristiche organoleptiche:**

**Colore:** Il vino ha un colore  
rosso rubino brillante e  
sfumature violacee.

**Odore:** Al naso denota  
grande freschezza, aromi  
intensi, e puliti di ciliegia  
nera, fragola, lampone, susina  
e violetta seguite da sentori  
di vaniglia e pepe nero.

**Gusto:** Nella bocca si  
conferma l'ottima  
corrispondenza di quanto  
rivelato al naso, un ingresso  
lievemente alcolico  
comunque bilanciato da  
tannini dolci con ottima  
struttura di corpo e sapori  
intensi. Retrogusto intenso  
e persistente con lampone  
e fragola in evidenza.

**Gradazione:** 13% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:** 14- 16°C



**Abbinamenti  
Gastronomici:**  
Carne rosse e  
bianche, cacciagione,  
insaccati e formaggi  
poco grassi o  
stagionati.

**Acidità:** 5,50-6,00%

**Raccolta:** Settembre.

**Resa/ha:**  
60-70 q/ha



## TORRE DEL SOLE Shiraz

**Category:**  
Red wine  
Shiraz I.G.T. Lazio.

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Shiraz 100%

**Vinification:**  
Fermentation for 8/10 days  
at 27/30°C

**Ageing:**  
This Shiraz is aged in  
stainless steel containers.

### **Organoleptic characteristics:**

**Color:** Brilliant ruby red,  
moderate transparency.  
**Bouquet:** The nose denotes  
pleasing, intense, and clean  
aromas of black cherry,  
strawberry, raspberry, plum  
and violet followed by  
pleasing aromas of vanilla  
and black pepper.

**Taste:** Reveals good  
correspondence to the  
nose, slightly alcoholic  
however balanced by  
tannins, good body, intense  
flavors. The finish is persistent  
with flavors of raspberry,  
strawberry and plum.

**Alcohol level:**  
13% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 14-16°C



**Serving suggestions:**  
Shiraz goes very well  
with beef and other  
hearty foods. It also  
goes well with  
Indian, Mexican, and  
other spicy foods.

**Acidity:** 5,50-6,00%

**Harvest:** September.

**Quantity/ha:**  
60-70 q/ha



**REMOLO**  
Lazio I.G.T. - Bianco Frizzante

**Denominazione:**  
Vino Bianco Frizzante  
I.G.T. Lazio

**Zona di produzione:**  
Area dei Castell Romani e  
dell'Agro Pontino.

**Vitigni:**  
Malvasia 30%  
Trebbiano 70%

**Caratteristiche  
organolettiche:**

**Colore:** Bianco paglierino  
con riflessi dorati.

**Odore:** Fresco, giovane,  
fruttato.

**Gusto:** Gradevole, leggero,  
frizzante.

**Gradazione:**  
11,5% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
8-10°C

**Abbinamenti gastronomici:**  
Antipasti, carni bianche,  
pesce e pizza.

**Raccolta:**  
Settembre

**Resa/ha:**  
120- 30 q/ha



**REMOLO**  
Lazio I.G.T. - Sparkling White Wine

**Category:**  
Sparkling white wine  
I.G.T. Lazio

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles

**Grape variety:**  
Malvasia 30%  
Trebbiano 70%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Pale yellow.

**Bouquet:** Fruity aroma.

**Taste:** Fragrant harmonic,  
low tannin, imperceptible  
acidity.

**Alcohol level:**  
11,5% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 8-10 °C

**Serving suggestions:**  
Appetizers, fish and white  
meat.

**Harvest:**  
September

**Quantity/ha:**  
120-130 q/ha





**REMOLO**  
**Lazio I.G.T. - Rosato Frizzante**

**Denominazione:**  
Vino Rosato Frizzante  
I.G.T. Lazio

**Zona di produzione:**  
Area dei Castelli Romani e  
dell'Agro Pontino.

**Vitigni:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20% e  
Merlot 10%

**Caratteristiche  
organolettiche:**  
**Colore:** Rosato vivo con  
riflessi del catamante  
aranciati.  
**Odore:** Delicatamente  
fruttato, con sensazioni  
di ciliegia e frutti di bosco.  
**Gusto:** Gradevole, leggero,  
equilibrato con una vena  
rotonda e frizzante.

**Gradazione:**  
11,5% Vol

**Temperatura servizio  
ottimale:**  
8-10° C

**Abbinamenti gastronomici:**  
Pizza, antipasti, carni  
bianche, pesce e  
soprattutto crostacei.

**Raccolta:**  
Fine Settembre

**Resa/ha:**  
120-130 q/ha



**REMOLO**  
**Lazio I.G.T. - Sparkling Rosè Wine**

**Category:**  
Sparkling rosè wine  
I.G.T. Lazio

**Production area:**  
Territories of the  
Roman Castles.

**Grape variety:**  
Sangiovese 70%,  
Ciliegiolo 20% e Merlot  
10%

**Organoleptic  
characteristics:**  
**Color:** Pale ruby with  
shades of orange.  
**Bouquet:** A cocktail of fruit  
fragrances dominated by  
woodland berries and with  
a hint of cherry.  
**Taste:** Delicate, soft, light  
and well rounded.

**Alcohol level:**  
11,5% alc/vol

**Serve:**  
recommended at a  
temperature of 8-10° C

**Serving suggestions:**  
Appetizers, white meat, fish  
(especially shellfish).

**Harvest:**  
End of September

**Quantity/ha:**  
120-130 q/ha



**VILLA GINETTI**  
**Velletri Superiore D.O.C. - Bianco**

**Denominazione:**  
Vino Bianco  
D.O.C. Velletri Superiore  
"Villa Ginetti"

**Zona di produzione:**  
Comprensorio del D.O.C.  
Velletri Bianco nell'area dei  
Castelli Romani.

**Vitigni:**  
Malvasia Puntinata 50%,  
Trebbiano 50%

**Caratteristiche organolettiche:**  
**Colore:** Paglierino più o meno carico.  
**Odore:** Con forti note di frutta esotica e fieno verde elegante e piacevole.  
**Gusto:** Giovane e morbido equilibrato fra acido e morbido con note di frutta che lo rendono piacevolissimo al palato.

**Gradazione:**  
12% vol

**Temperatura servizio ottimale:**  
10-12°C

**Acidità:**  
5,60 - 6,00%

**Abbinamenti gastronomici:**  
Antipasti, risotti, carni bianche e pesce.

**Raccolta:**  
Seconda metà di Settembre

**Resa/ha:**  
90-100 q/ha



Disponibile anche in confezione da 375 ml e bottiglia da 750 ml



**VILLA GINETTI**  
**Velletri Superiore D.O.C. - White Wine**

**Category:**  
White Wine Velletri Superior

**Production area:**  
Districts of Velletri, in the Roman Castel area.

**Grape variety:**  
Malvasia Puntinata 50%,  
Trebbiano 50%

**Organoleptic characteristics:**  
**Color:** Pale yellow with a hint of green.  
**Bouquet:** Fresh, with strong hints of exotic fruit and green hay elegant and pleasing.  
**Taste:** The right degree of acidity; harmonic, balanced and full.

**Alcohol level:**  
12% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature of 10-12°C.

**Serving suggestions:**  
Appetizers, nice white meat and fish.

**Acidity:**  
5.60 - 6.00%

**Harvest:**  
Mid September

**Quantity/ha:**  
90-100 q/ha



Available also in a different bottle like the 375ml and 750 ml bottle



## TORRETO Velletri D.O.C.

**Denominazione:**  
Vino rosso  
Velletri D.O.C.

**Zona di produzione:**  
Area dei comuni di Velletri,  
Cisterna e Lariano

**Vitigno:**  
Cesanese 45%  
Sangiovese 45%  
Merlot 10%

**Caratteristiche  
organoleptiche:**

**Colore:** Rosso rubino  
tendente al granato.

**Odore:** Caratteristico  
timbro di viola, frutto di  
bosco e note di erbazzo  
fuse in buon equilibrio.

**Gusto:** Leggermente acidulo  
con vena giustamente  
tannica, non aggressivo di  
giusto corpo, con ottima  
struttura.

**Gradazione:**  
12,5% vol

**Temperatura servizio  
ottimale:** 4-16°C

**Abbinamenti**

**Gastronomici:**  
Carri rosse arrosti e  
formaggi stagionati.

**Acidità:**  
5,20 - 5,00%

**Raccolta:**  
fine Settembre

**Resa/ha:**  
80-90 q/ha



Disponibile anche in  
confezione da 375 ml



## TORRETO Velletri D.O.C.

**Category:**  
Red Wine D.O.C. Velletri

**Production area:**  
Districts of Velletri, Lariano  
and Cisterna.

**Grape variety:**  
Cesanese 45%  
Sangiovese 45%  
Merlot 10%

**Organoleptic  
characteristics:**

**Color:** Ruby red when  
young, leading to amber-  
coloured with ageing.

**Bouquet:** Vinous, ethereal  
with traces of cherry and  
jam, refined taste, harmonic,  
velvety.

**Taste:** rich, harmonic, right  
amount of tannic, it has a  
good composition but it  
isn't austere.

**Alcohol level:** 12,5% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature  
of 14-16°C

**Serving suggestions:**

It goes well with red and  
white meats not too  
elaborately cooked,  
especially with grilled meat,  
mushroom dishes, roman  
trippa, artichokes and  
seasoned cheeses.

**Acidity:** 5,20 - 5,00%

**Harvest:**  
End of september

**Quantity/ha:** 80-90 q/ha



Available also in a  
different bottle (the  
375ml)



**TERRE DEI VOLSCI**  
**Velletri D.O.C. Riserva**

**Denominazione:**  
Vino Rosso D.O.C. Velletri  
Riserva "Terre dei Volsci".

**Zona di produzione:**  
Comprensorio di Velletri.

**Vitigno:**  
Cesanese 30%  
Montepulciano 30%  
Merlot 30%, Sangiovese 10%

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei che virano al grigio con l'invecchiamento.

**Odore:** Caratteristico è il sentore di marmelata anche se si avvertono l'amarena e il lampone e con l'invecchiamento lasciano il posto al muschio e alla confettura.

**Gusto:** Armonico, vellutato, giustamente tannico, intenso e caldo al retrogusto.

**Gradazione:** 14% Vol

**Temperatura servizio ottimale:** 15-16°C

**Abbinamenti**

**Gastronomici:**  
Rosso da meditazione che esalta le sue qualità se accostato a selvaggina, grandi arrosti, brasati, pietanze a base di tartufo o formaggi stagionati, più o meno grassi.

**Acidità:** 5,10 - 5,50 %

**Raccolta:** Fine settembre.

**Resa/Ha:** 80-90 qli/ha



**TERRE DEI VOLSCI**  
**Velletri D.O.C. Riserva**

**Category:**  
Red wine  
Velletri D.O.C. Reserve

**Production area:**  
District of Velletri.

**Grape variety:**  
Cesanese 30%  
Montepulciano 30%  
Merlot 30%, Sangiovese 10%

**Organoleptic characteristics:**

**Color:** ruby red with hints of violet which tend towards pomegranate on aging.

**Bouquet:** a characteristic scent of violets even if bitter cherry and raspberry are present; on aging the bouquet tends towards moss and prunes.

**Taste:** harmonious, smooth, with the right amount of tannin, intense, warm after-taste.

**Alcohol level:** 14% alc/vol

**Serve:**  
Preferably at a temperature of 15-16°C

**Serving suggestions:**

it goes well served with red and white meat not too elaborately cooked, especially with grilled meats, mushroom dishes, roman trippa, artichokes and seasoned cheeses.

**Acidity:** 5,10 - 5,50%

**Harvest:** End of September

**Quantity/ha:** 80-90 qli/ha





PRICE LIST 1-2010

Size	Brand Name	Description-Denomination	Bott. per case	Price per case	Price per bottle
<b>CASTELLI ROMANI</b>					
- 750 ML.	Le Contrade	White Castelli Romani	6	€ 8,25	€ 1,375
- 750 ML.	Le Contrade	Red Castelli Romani	6	€ 9,00	€ 1,50
- 1000 ML	Le Contrade	White Castelli Romani	12	€ 20,25	€ 1,6875
- 1000 ML	Le Contrade	Red Castelli Romani	12	€ 21,75	€ 1,8125
- 1500 ML	Le Contrade	White Castelli Romani	6	€ 13,50	€ 2,25
- 1500 ML	Le Contrade	Red Castelli Romani	6	€ 15,00	€ 2,50
- 2000 ML	Le Contrade	White Castelli Romani	6	€ 15,75	€ 2,6525
- 2000 ML	Le Contrade	Red Castelli Romani	6	€ 16,50	€ 2,75
- 5000 ML	Le Contrade	White Castelli Romani	2	€ 11,25	€ 5,625
- 5000 ML	Le Contrade	Red Castelli Romani	2	€ 12,00	€ 6,00
<b>VELLETRI</b>					
- 375 ML.	Villa Ginnetti	White Doc Velletri Sup.	24	€ 24,00	€ 1,25
- 375 ML.	Torreto	Red Doc Velletri	24	€ 27,00	€ 1,25
- 750 ML	Villa Ginnetti	White Doc Velletri Sup.	6	€ 14,25	€ 2,625
- 750 ML	Torreto	Red Doc Velletri	6	€ 16,50	€ 2,625
- 750 ML	<b>Terre dei Volsci</b>	Red Riserva Doc 2005	6	€ 41,025	€ 7,25
- 1500 ML	Le Contrade	White Doc Velletri	6	€ 16,50	€ 3,00
- 1500 ML	Le Contrade	Red Doc Velletri	6	€ 18,75	€ 3,00
<b>FRASCATI ( Tipica)</b>					
- 750 ML	Le Contrade	White Doc Frascati Sup.	6	€ 13,50	€ 2,25
<b>TORRE DEL SOLE</b>					
- 750 ML	Villa Armellini	White Doc Velletri Sup.	6	€ 25,50	€ 4,25
- 750 ML	Fabulae	white Chardonnay IGT Lazio	6	€ 25,50	€ 4,25
- 750 ML	Pinot Grigio	white IGT L	6	€ 25,50	€ 4,25
- 750 ML	Cabernet Sauvignon	IGT red	6	€ 27,75	€ 4,625
- 750 ML	Merlot	IGT Lazio red	6	€ 27,75	€ 4,625
- 750 ML	Sirah	IGT Lazio red	6	€ 27,75	€ 4,625

PRICES: are commissionable : ex works FOB to be agreed.

**- TERMS OF PAYMENTS :**

....deposit: minimum 10 percent maximum 20 percent upon the signature of the contract Balance secured by LC or BG  
or SBLC at 60 days as from the delivery of goods. 3% discount if payment at sight.

# *Vineyards & Production*



*Should you require any further information  
please do not hesitate to contact us.*

*Best wishes & We look forward to seeing you in Velletri!*