



VINEA
DOMINI

I NOBILI DEL LAZIO





Il Presidente della Gotto d'oro, Ing. Luigi Caporicci, presenta a Papa Benedetto XVI
la linea Vinea Domini.
ROMA, GIUGNO 2019

*The President of Gotto d'oro, Ing. Luigi Caporicci, presents the Vinea Domini line to Pope
Benedict XVI.
ROME, JUNE 2019*



STORIA

Le prime parole pronunciate da Benedetto XVI, subito dopo la sua elezione a successore di Pietro, furono: “Dopo il grande Papa Giovanni Paolo II, i signori cardinali hanno eletto me, un semplice e umile lavoratore nella vigna del Signore”.

Parole che hanno colpito profondamente i responsabili della cantina Gotto d’oro, coltivando in loro l’idea che “le vigne del Signore” ispiratrici, potessero essere le loro vigne, quelle del circondario dei Castelli Romani, limitrofi a Castel Gandolfo, residenza estiva molto amata da Papa Benedetto. È proprio da qui che è nata l’idea di dare il nome “Vinea Domini” ad una linea di nuovi vini che dovevano rappresentare l’eccellenza della produzione Gotto d’oro. Finalmente, dopo anni di lavoro appassionato, la nuova linea è in produzione e ha incontrato un notevole successo.

HISTORY

The first words pronounced by Benedict XVI, immediately after his election as successor of Peter, were: “After the great Pope John Paul II, the cardinals have elected me, a simple and humble worker in the vineyard of the Lord”.

Words that deeply affected the managers of the Gotto d’oro winery, cultivating in them the idea that the inspiring “vineyards of the Lord” could be their vineyards, those in the Castelli Romani district, neighboring Castel Gandolfo, summer residence much loved by Pope Benedict.

It is precisely from here that the idea of giving the name “Vinea Domini” to a line of new wines that were to represent the excellence of Gotto d’oro production was born. Finally, after years of passionate work, the new line is in production and has met with considerable success.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Un marchio nuovo che parte da lontano, dedicato esclusivamente al settore Ho.Re.Ca, ovvero ristorazione e hotelierie. La tradizione e l'esperienza di Gotto d'oro, prossima all'80° anniversario, hanno trovato successo nella linea Vinea Domini che è stata capace di portare i migliori vini laziali e la Doc Roma a trionfare nei più grandi ristoranti romani e internazionali.

Un progetto nato con l'idea di valorizzare le vigne più vocate dei tanti viticoltori che conferiscono, da sempre, le uve alla cantina. Si punta sulle grandi denominazioni del Lazio e sui suoi vitigni autoctoni, dando loro il giusto riconoscimento che meritano, ma anche su alcune varietà internazionali che si sono ben acclimatate nei territori dei Castelli Romani. I numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali confermano che la strada intrapresa da Vinea Domini è quella giusta.

TRADITION & INNOVATION

A new brand that comes from afar, dedicated exclusively to the hospitality sector, i.e. restaurants, catering and hotels. The tradition and experience of Gotto d'oro, close to its 80th anniversary, have found success in the Vinea Domini brand which has been able to bring the best wines from Lazio and the Doc Roma to triumph in the greatest Roman and international restaurants.

A project born with the idea of enhancing the most suitable vineyards of the many winemakers who have always confer their grapes to the winery. The focus is on the great denominations of Lazio and its native vines, giving them the right recognition they deserve, but also on some international varieties that have acclimatized well in the territories of the Castelli Romani. The numerous national and international awards confirm that the path taken by Vinea Domini is the right one.



TERRITORIO

Le colline dove crescono i vigneti sono di natura arenaria e marnosa, di origine vulcanica come i due laghi Albano e Nemi presenti nel territorio. I terreni più vocati alla coltivazione della vite si trovano sulle pendici collinari dei rilievi, che presentano terreni permeabili e di buona struttura, essenzialmente lavico-tufacea. I terreni dei Castelli Romani essendo ricchi di potassio e fosforo conferiscono aromaticità alle uve e freschezza ai vini.

Il clima è temperato, con escursioni termiche accentuate e scarse precipitazioni, caratterizzate da frequenti temporali. La variabilità climatica è dovuta prevalentemente al libeccio, ma possono soffiare anche i venti di ponente, maestrale e scirocco. Fondamentale è la presenza dei due laghi, che insieme alle caratteristiche vulcaniche del terreno, creano un microclima unico e perfetto per la coltivazione della vite di qualità.

TERRITORY

The hills where the vines grow have a sandstone and marl nature, being of volcanic origin such as the two lakes Albano and Nemi present in the area. The soils most suited to the cultivation of vines are found on the hilly slopes of the reliefs, which present permeable and well-structured soils, essentially lava and tuff. The soils of the Romans Castles, being rich in potassium and phosphorus, confer aroma to the grapes and freshness to the wines.

The climate is temperate, with pronounced temperature excursions and low rainfall, characterised by frequent thunderstorms. The presence of the two lakes is fundamental and, together with the volcanic traits of the terrain, create a unique microclimate that is perfect for the cultivation of high quality wines.



SPUMANTE BRUT MILLESIMATO D.O.C. FRASCATI

Floresale, fruttato, fresco e vivace

Floral, fruity, fresh and sparkling

Denominazione: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e sabbiosa

Uve: Malvasia Puntinata, Bombino

Annata/Grado: 2023/12,5%

Affinamento: trenta giorni di affinamento sui lieviti, dopo la presa di spuma

Sensazione olfattiva: limone, mela, rosa, arancia, viola

Abbinamento: appetizer, antipasti di mare

Abbinamento regionale: fritti alla romana

Denomination: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Type of soil: volcanic and sandy soil

Grapes: Malvasia Puntinata, Bombino

Vintage/Alc. %: 2023/12,5%

Ageing: 30 days of ageing on the yeasts, after the second fermentation

Aroma: lime, apple, rose, orange, violet

To be served with: appetizer, seafood appetizers

Regional pairing: roman-style fried vegetables





ROMA D.O.C. MALVASIA PUNTINATA

Agrumato, mentolato, balsamico, intenso, seducente
Citrus, minty, fragrant, intense, charming

Denominazione: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Malvasia Puntinata

Annata/Grado: 2023/12,5%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattiva: avvolgente, con note intense di frutta matura, in particolare albicocca e melone e tenue sensazioni agrumate e di muschio

Abbinamento: pesce, crostacei e i primi piatti della tradizione romana

Abbinamento regionale: pasta alla gricia

Denomination: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Grapes: Malvasia Puntinata

Vintage/Alc. %: 2023/12,5%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees

Aroma: enveloping, with intense notes of ripe fruit, particularly apricot and melon, and soft sensations of citrus and aromatic moss

To be served with: fish, shellfish and traditional roman rice and pasta dishes

Regional pairing: pasta alla gricia

ROMA D.O.C. ROSSO

Fruttato, speziato, equilibrato, strutturato, persistente
Fruity, spicy, well-balanced, well-bodied, persistent

Denominazione: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Montepulciano, Sangiovese

Annata/Grado: 2020/13%

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese

Sensazione olfattiva: note decise di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, mora e prugna. Sentori di spezie e armonica vaniglia derivanti dal passaggio in legno

Abbinamento: carne alla griglia speziata

Abbinamento regionale: coda alla vaccinara

Denomination: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Grapes: Montepulciano, Sangiovese

Vintage/Alc. %: 2020/13%

Ageing: 6 months in french oak barrels

Aroma: evident notes of ripe red fruit, particularly cherry, blackberry and plum. Spicy scents and harmonious vanilla thanks to time in wood

To be served with: spicy grilled meats

Regional pairing: oxtail stew with vegetables





FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G.

Fresco, floreale, minerale, sapido, moderno
Fresh, floral, mineral, modern

Denominazione: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica, ricco di potassio e fosforo

Uve: Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano

Annata/Grado: 2023/13%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini, mantenute in agitazione

Sensazione olfattive: fresca vinosità e buon frutto

Abbinamento: accompagna il pasto completo ed esalta i sapori dei piatti a base di pesce

Abbinamento regionale: pasta cacio e pepe

Denomination: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Type of soil: volcanic soil, rich in potassium and phosphorus

Grapes: Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano

Vintage/Alc. %: 2023/13%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees, kept stirring

Aroma: fresh vinosity and good fruity bouquet

To be served with: good accompaniment to the entire meal, it excitingly highlights the taste of fish dishes

Regional pairing: pasta cacio e pepe

CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

Violetta, amarena, boisé, speziato
Violet, black cherry, oaked, spicy

Denominazione: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Tipologia del terreno: nella zona del Piglio, i terreni sono riconducibili alle terre rosse, colore imputabile alla presenza di ossidi di ferro e alluminio

Uve: Cesanese d'Affile e Cesanese

Annata/Grado: 2022/14%

Affinamento: 3 mesi in barrique di rovere francese

Sensazione olfattive: floreale, fruttato fresco, vaniglia, liquirizia, speziato

Abbinamento: primi piatti con sughi di carne

Abbinamento regionale: abbacchio allo scottadito

Denomination: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Type of soil: from Piglio area, soils are attributable to red soils, a color due to the presence of iron and aluminum oxides

Grapes: Cesanese d'Affile and Cesanese

Vintage/Alc. %: 2022/14%

Ageing: 3 months in french oak barrels

Aroma: floral, fresh fruitiness, spicy, liquorice and vaniglia scents

To be served with: first courses with meat sauces

Regional pairing: grilled lamb chops





FRICCICORE MALVASIA DEL LAZIO

Fresco, mela, agrumi, fiori d'arancio, persistente
Fresh, apple, citrus fruit, orange flowers, persistent

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: ricco di potassio e di microelementi, in particolare metalli di evidente origine vulcanica

Uve: Malvasia Puntinata

Annata/Grado: 2023/12%

Affinamento: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattive: mela, rosa, fiori di arancio, agrumi

Abbinamento: appetizer, antipasti a base di pesce, crostacei

Abbinamento regionale: filetti di baccalà fritti

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Grapes: Malvasia Puntinata

Vintage/Alc. %: 2023/12%

Ageing: 2 months in stainless steel on fine lees

Aroma: apple, rose, orange flowers, citrus fruits

To be served with: appetizer, fish first entrée, seafood

Regional pairing: fried cod fillets

LUCCICORE SYRAH ROSATO

Rosa, melograno, pulito, fresco, giovane
Rose, pomegranate, clean, fresh, young

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: ricco di potassio e di microelementi, in particolare metalli di evidente origine vulcanica

Uve: Syrah

Annata/Grado: 2022/11,5%

Affinamento: 2 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattive: rosa, limone, violetta, melograno, fragolina di bosco

Abbinamento: risotti, piatti a base di pesce e carni bianche

Abbinamento regionale: supplì

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: rich in potassium and microelements, especially iron presence from volcanic origin

Grapes: Syrah

Vintage/Alc. %: 2022/11,5%

Ageing: 2 months in stainless steel on fine lees

Aroma: rose, citrus notes, violet, pomegranate, wild strawberry

To be served with: risotto, fish dishes, white meat

Regional pairing: supplì (rice croquettes)





CHARDONNAY

Dorato, fragrante, speziato, esotico e aristocratico
Golden, fragrant, spicy, exotic and aristocratic

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Chardonnay

Annata/Grado: 2022/13%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini — il 20% fermenta in legno per 10 giorni e vi rimane fino all'imbottigliamento (6 mesi)

Sensazione olfattive: vaniglia, mela verde, noce, nocciola, mandorla, castagne

Abbinamento: affettati, paste con sughi di verdura o di carne

Abbinamento regionale: frittata di zucchine alla romana

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Grapes: Chardonnay

Vintage/Alc. %: 2022/13%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees — 20% of the wine ferments first in wood for 10 days and is kept for 6 months in barrels before being assembled and bottled

Aroma: vanilla, green apple, walnut, nut, almond, chestnuts

To be served with: sliced meat, pasta with vegetables and meat sauce

Regional pairing: roman dish zucchini omelette

SAUVIGNON

Verde, aromatico, vegetale, intrigante e selvaggio
Green, aromatic, vegetal, intriguing and wild

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Sauvignon

Annata/Grado: 2023/12%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattive: pompelmo rosa, frutto della passione, frutta esotica, foglie di pomodoro, bosso

Abbinamento: frutti di mare, minestre, primi piatti con verdure

Abbinamento regionale: calamari alla romana

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Grapes: Sauvignon

Vintage/Alc. %: 2023/12%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees

Aroma: grapefruit, passion fruit, exotic fruit, tomato leaves, boxwood

To be served with: seafood, soups, first courses with vegetables

Regional pairing: fried squid rings





VIOGNIER

Luminoso, floreale, mentolato, probo e seduttore
Luminous, flowery, mentholated, principled and seductive

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Viognier

Annata/Grado: 2023/14,5%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattive: moscato, agrumi, fiori di arancio, pesca, salvia, mentolato

Abbinamento: salmone, preparazioni speziate, cucina orientale, carni bianche

Abbinamento regionale: saltimbocca alla romana

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tuffaceous clay

Grapes: Viognier

Vintage/Alc. %: 2023/14,5%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees

Aroma: muscat, citrus fruit, orange flowers, peach, sage, mentholated

To be served with: salmon, spicy meal, oriental cooking, white meat

Regional pairing: roman dish with veal, raw ham and sage

PETIT VERDOT

Purpureo, fruttato, speziato, esigente e tardivo
Purple, fruity, spicy, demanding and late ripening

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Uve: Petit Verdot

Annata/Grado: 2021/13%

Affinamento: 3 mesi in acciaio su fecce fini

Sensazione olfattive: frutta rossa, mirtillo, cassis, ciliegia, fragola, violetta

Abbinamento: minestre e zuppe saporite, carni bianche in umido

Abbinamento regionale: pasta e fagioli

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tuffaceous clay

Grapes: Petit Verdot

Vintage/Alc. %: 2021/13%

Ageing: 3 months in stainless steel on fine lees

Aroma: red fruit, blueberry, cassis, cherry, strawberry, violet

To be served with: soups tasty, white meat stew

Regional pairing: pasta and beans soup





SYRAH

Violetto, floreale, speziato, avvolgente e nobile
Violet, flowery, spicy, enveloping and noble

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)
Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea
Uve: Syrah
Annata/Grado: 2022/13%
Affinamento: 12 mesi in acciaio su fecce fini
Sensazione olfattive: spezia, pepe nero, violetta, amarena, mirtillo, cuoio
Abbinamento: formaggi e salumi di media stagionatura, zuppe di pesce
Abbinamento regionale: vignarola

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)
Type of soil: volcanic soil and tuffaceous clay
Grapes: Syrah
Vintage/Alc. %: 2022/13%
Ageing: 12 months in stainless steel on fine lees
Aroma: spicy, black pepper, violet, black cherry, blueberry, leather
To be served with: cheese and slice meat, fish soup
Regional pairing: vignarola (roman dish with fava beans, peas and romaneschi artichokes)

VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA

Frutta matura, suadente, dolce e vellutato
Ripe fruit, persuasive, sweet and velvety

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)
Tipologia del terreno: di natura vulcanica
Uve: Vermentino
Annata/Grado: 2019/14,5%
Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese
Sensazione olfattive: pesca, albicocca, frutti canditi, mela cotogna, caramello, miele
Abbinamento: crostata di albicocca, biscotteria secca
Abbinamento regionale: ciambelline al vino

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)
Type of soil: volcanic soil
Grapes: Vermentino
Vintage/Alc. %: 2019/14,5%
Ageing: 6 months in french oak barrels
Aroma: peach, apricot, candied fruit, quince, caramel, honey
To be served with: apricot tart, dry biscuit
Regional pairing: ciambelline (wine biscuits)





VINEA
DOMINI

www.vineadomini.it



Via del Divino Amore, 347 • 00047 Marino (Roma) • Italia



Servizio Clienti: +39 06 93 02 22 25 • +39 06 93 02 22 26



info@vineadomini.it • commerciale@vineadomini.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 2021/2115
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115