



VINEA  
DOMINI



cod. 951

## SPUMANTE BRUT MILLESIMATO D.O.C. FRASCATI

*Floreal, fruttato, fresco e vivace*

**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

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Limone, mela, rosa, arancia, viola

**ABBINAMENTO** Appetizer, antipasti di mare

**ABBINAMENTO REGIONALE** Fritti alla romana

*Floral, fruity, fresh and sparkling*

**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



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 320 h)<br>Lt 0,750                                                                                                           | PEDANA<br>PLATFORM                  |
| CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units<br>  270 x 190 x 330<br>9,100 kg | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>19 cartoni x 5 strati = 95<br>composed of<br>19 boxes x 5 layers = 95 |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)



VINEA  
DOMINI



cod. 0927

**ROMA**

**D.O.C. MALVASIA PUNTINATA**

*Agrumato, mentolato, balsamico, intenso, seducente*

**DENOMINAZIONE** D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Malvasia Puntinata

**ANNATA/GRADO** 2024/13%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio su fecce fini

**SENSAZIONI OLFATTIVE** 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

*Citrus, minty, fragrant, intense, charming*

**DENOMINATION** D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

**TYPE OF SOIL** Volcanic soil and tufaceous clay

**GRAPES** Malvasia Puntinata

**VINTAGE/ALC%** 2024/13%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009274 | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE</b> da 6 bottiglie - BOX of 6 units<br>Ean code 8000985029272<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                              | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)



# VINEA DOMINI



cod. 928

## ROMA D.O.C. ROSSO

*Fruttato, speziato, equilibrato, strutturato, persistente*

**DENOMINAZIONE D.O.C.** (Denominazione di Origine Controllata)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Montepulciano, Sangiovese

**ANNATA/GRADO** 2021/13%

**AFFINAMENTO** 6 mesi in barrique di rovere francese

**SENSAZIONI OLFATTIVE** 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

*Fruity, spicy, well-balanced, well-bodied, persistent*

**DENOMINATION D.O.C.** (Denominazione di Origine Controllata)

**TYPE OF SOIL** Volcanic soil and tufaceous clay

**GRAPES** Montepulciano, Sangiovese

**VINTAGE/ALC%** 2021/13%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009281 | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units</b><br>Ean code 8000985029289<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                              | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |



VINEA  
DOMINI



cod. 929

## FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G.

*Fresco, floreale, minerale, sapido, moderno*

**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** 2024/13%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio su fecce fini, mantenute in agitazione

**SENSAZIONI 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

*Fresh, floral, mineral, modern*

**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%** 2024/13%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009298                        | PEDANA<br>PLATFORM                  |
| CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units<br>Ean code 8000985029296<br> 272 x 179 x 308<br>8,400 kg | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)





VINEA  
DOMINI



cod. 930

## CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

*Violetta, amarena, boisé, speziato*

**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** 2023/14%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in barrique di rovere francese

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Floreale, fruttato fresco, vaniglia, liquirizia, speziato

**ABBINAMENTO** Primi piatti con sughi di carne

**ABBINAMENTO REGIONALE** Abbacchio allo scottadito

*Violet, black cherry, oaked, spicy*

**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 e Cesanese

**VINTAGE/ALC%** 2023/14%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                     |                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009304 | PEDANA<br>PLATFORM                  |
| CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units<br>Ean code 8000985029302<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                              | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |

vineadomini.it



# VINEA DOMINI



cod. 921

## SAUVIGNON I.G.T.

*Verde, aromatico, vegetale, intrigante e selvaggio*

**DENOMINAZIONE** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Sauvignon

**ANNATA/GRADO** 2024/14%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio su fecce fini

**SENSAZIONI 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

*Green, aromatic, vegetal, intriguing and wild*

**DENOMINATION** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TYPE OF SOIL** Volcanic soil and tuffaceous clay

**GRAPES** Sauvignon

**VINTAGE/ALC%** 2024/14%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009212                                                                                                            | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units</b><br>Ean code 8000985029210<br> 272 x 179 x 308<br> 8,400 kg | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)



# VINEA DOMINI



cod. 922

## VIOGNIER I.G.T.

*Luminoso, floreale, mentolato, probo e seduttore*

**DENOMINAZIONE** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Viognier

**ANNATA/GRADO** 2024/14,5%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio su fecce fini

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Moscato, agrumi, fiori di arancio, pesca, salvia, mentolato

**ABBINAMENTO** Salmone, preparazioni speziate, cucina orientale, carni bianche

**ABBINAMENTO REGIONALE** Saltimbocca alla romana

*Luminous, flowery, mentholated, principled and seductive*

**DENOMINATION** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TYPE OF SOIL** Volcanic soil and tufaceous clay

**GRAPES** Viognier

**VINTAGE/ALC%** 2024/14,5%

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009229 | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units</b><br>Ean code 8000985029227<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                              | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)



# VINEA DOMINI



cod. 924

## SYRAH I.G.T.

*Violetto, floreale, speziato, avvolgente e nobile*

**DENOMINAZIONE** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Syrah

**ANNATA/GRADO** 2024/13%

**AFFINAMENTO** 12 mesi in acciaio su fecce fini

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Spezia, pepe nero, violetta, amarena, mirtillo, cuoio

**ABBINAMENTO** Formaggi e salumi di media stagionatura, zuppe di pesce

**ABBINAMENTO REGIONALE** Vignarola

*Violet, flowery, spicy, enveloping and noble*

**DENOMINATION** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TYPE OF SOIL** Volcanic soil and tufaceous clay

**GRAPES** Syrah

**VINTAGE/ALC%** 2024/13%

**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)

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009243 | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE</b> da 6 bottiglie - <b>BOX</b> of 6 units<br>Ean code 8000985029241<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                       | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |





VINEA  
DOMINI



cod. 925

## PETIT VERDOT I.G.T.

*Purpureo, fruttato, speziato, esigente e tardivo*

**DENOMINAZIONE** I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Di natura vulcanica e di argilla tufacea

**UVE** Petit Verdot

**ANNATA/GRADO** 2021/13%

**AFFINAMENTO** 3 mesi in acciaio su fecce fini

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Frutta rossa, mirtillo, cassis, ciliegia, fragola, violetta

**ABBINAMENTO** Minestre e zuppe saporite, carni bianche in umido

**ABBINAMENTO REGIONALE** Pasta e fagioli

*Purple, fruity, spicy, demanding and late ripening*

**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

## RICONOSCIMENTI | AWARDS



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                                                            |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 86 x 296 h)<br>Lt 0,750 - Ean code 8000985009250 | <b>PEDANA PLATFORM</b>              |
| <b>CARTONE</b> da 6 bottiglie - BOX of 6 units<br>Ean code 8000985029258<br>272 x 179 x 308<br>8,400 kg                                                              | (mm 800 x 1200 x 1700 h)<br>composizione pedana<br>16 cartoni x 5 strati = 80<br>composed of<br>16 boxes x 5 layers = 80 |



VINEA  
DOMINI



cod. 926

## VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA I.G.T.

*Frutta matura, suadente, dolce e vellutato*

**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

**SENSAZIONI OLFATTIVE** Pesca, albicocca, frutti canditi, mela cotogna, caramello, miele

**ABBINAMENTO** Crostata di albicocca, biscotteria secca

**ABBINAMENTO REGIONALE** Ciambelline al vino

*Ripe fruit, persuasive, sweet and velvety*

**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)



| INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS                                                                                            |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 60 x 300 h)<br>Lt 0,500 |                             |
| CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units                                                                                              |                             |
|                                                   |                             |
|                                                   | 195 x 145 x 320<br>3,000 kg |

[vineadomini.it](http://vineadomini.it)