



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 2022/13%

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

ROMA D.O.C. MALVASIA PUNTINATA

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% 2022/13%

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



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 2020/13%

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

ROMA D.O.C. ROSSO

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

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

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tuffaceous 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

RICONOSCIMENTI I AWARDS



INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985009281	 PEDANA PLATFORM
 CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029289 272 x 179 x 308 8,400 kg	(mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 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 2022/13%

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

FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G.

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% 2022/13%

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) Lt 0,750 - Ean code 8000985009298	PEDANA PLATFORM 
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029296 272 x 179 x 308 8,400 kg	(mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 16 boxes x 5 layers = 80



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 2021/13,5%

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

CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.

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% 2021/13,5%

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



VINEA
DOMINI






VINEA
DOMINI

NEL TERRITORIO DI COLLINE MEDIO ALTI CHE SI ESTENDONO DALLE PENDICI DEI MONTI ERICCI ARRIVANDO FINO ALLA VALLE DEL SACCO. QUI PRENDE VITA IL CESANESE DEL PIGLIO, UN VINO ROSSO, O FORSE UN NETTARE, CHE NASCE PER IL VORLO SPIRITO DEL TUOMO E RAPIDO AFFINCHÉ POSSA FAR PARTE DELLA STORIA DI QUESTO LINGUO DI TERRA. PER DANZARLA GIUNTA DAL SOGNO DEGLI ALITI DEL VENTO. (ANONIMO)

HERE, IN THE HILL LANDS EXTENDING FROM THE SLOPES OF THE ERICCI MOUNTAINS TO THE SACCO VALLEY, IS WHERE CESANESE DEL PIGLIO COMES TO LIFE. A RED WINE, PERHAPS A NETTAR, BORN TO LIFT THE SPIRITS AND TRANSPORT US, TO BECOME ONE WITH THE HISTORY OF THE AREA. TO DANCE ACROSS THESE LANDS, GUIDED BY THE WHISPERS/BREATH OF THE WIND. (ANONYMOUS)

CESANESE DEL PIGLIO
D.O.C.G.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

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



VINEA DOMINI



cod. 931

FRICCICORE MALVASIA DEL LAZIO

Fresco, mela, agrumi, fiori d'arancio, persistente

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 2022/12%

AFFINAMENTO 2 mesi in acciaio su fecce fini

SENSAZIONI OLFATTIVE Mela, rosa, fiori di arancio, agrumi

ABBINAMENTO Appetizer, antipasti a base di pesce, crostacei

ABBINAMENTO REGIONALE Filetti di baccalà fritti

FRICCICORE MALVASIA DEL LAZIO

Fresh, apple, citrus fruit, orange flowers, persistent

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

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tufaceous clay

GRAPES Malvasia Puntinata

VINTAGE/ALC% 2022/12%

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

RICONOSCIMENTI | AWARDS



Guida 2023

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985009311	PEDANA PLATFORM 
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029319 272 x 179 x 308 8,400 kg	(mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 16 boxes x 5 layers = 80





VINEA DOMINI



cod. 932

LUCCICORE SYRAH ROSATO

Rosa, melograno, pulito, fresco, giovane

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

SENSAZIONI OLFATTIVE Rosa, limone, violetta, melograno, fragolina di bosco

ABBINAMENTO Risotti, piatti a base di pesce e carni bianche

ABBINAMENTO REGIONALE Suppli

LUCCICORE SYRAH ROSATO

Rose, pomegranate, clean, fresh, young

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 Suppli (rice croquettes)

RICONOSCIMENTI | AWARDS



INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985009328	PEDANA PLATFORM 
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029326 272 x 179 x 308 8,400 kg	(mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 16 boxes x 5 layers = 80



VINEA DOMINI



cod. 920

CHARDONNAY

Dorato, fragrante, speziato, esotico e aristocratico

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica e di 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)

SENSAZIONI 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

CHARDONNAY

Golden, fragrant, spicy, exotic and aristocratic

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

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tuffaceous 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

RICONOSCIMENTI | AWARDS



INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 86 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985009205	PEDANA PLATFORM 
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985029203 272 x 179 x 308 8,400 kg	(mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 16 cartoni x 5 strati = 80 composed of 16 boxes x 5 layers = 80



VINEA DOMINI



cod. 921

SAUVIGNON

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 2022/14%

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

SAUVIGNON

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% 2022/14%

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





VINEA DOMINI



cod. 922

VIOGNIER

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 2022/13,5%

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

VIOGNIER

Luminous, flowery, mentholated, principled and seductive

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

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tuffaceous clay

GRAPES Viognier

VINTAGE/ALC% 2022/13,5%

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



VINEA DOMINI



cod. 924

SYRAH

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 2020/13%

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

SYRAH

Violet, flowery, spicy, enveloping and noble

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

TYPE OF SOIL Volcanic soil and tuffaceous clay

GRAPES Syrah

VINTAGE/ALC% 2020/13%

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





VINEA DOMINI



cod. 925

PETIT VERDOT

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 2019/12,5%

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

PETIT VERDOT

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% 2019/12,5%

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



VINEA DOMINI



cod. 926

VERMENTINO Vendemmia Tardiva

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



VERMENTINO Vendemmia Tardiva

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) Lt 0,500
	CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
	195 x 145 x 320 3,000 kg