

BIBENDA

VINI D'ITALIA

GRAPPE E RISTORANTI

L'ORCHESTRA ITALIANA



2015

FRANCO CAPORILLI

■ C.da Brecciara - 00035 Olevano Romano RM
Tel. e Fax 06 9563317
www.collinedelcasanese.com - info@collinedelcasanese.com

Anno di fondazione: 1960 **Proprietà:** Franco Caporilli

Fa il vino: Franco Caporilli **Bottiglie prodotte:** 18.000

Ettari vitati di proprietà: 4 **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A1 uscire a Valmontone e proseguire per Olevano Romano.

A sud di Olevano, in località Brecciara, l'azienda interpreta una storia di passione e di determinazione, iniziata intorno alla metà dell'800 dal capostipite Domenico, il quale impiantò i primi vigneti, e che oggi continua con Luca, da quattro anni accanto al padre Franco in cantina. Il vigneto si sviluppa a ben 600 metri di altitudine, su declivi orientati a sud e suoli a prevalenza argillo-limoso e sabbia, ed è allevato con sistema a cordone speronato e albese doppio. La lavorazione delle uve si attiene a procedure tradizionali e si realizza nel rispetto dell'ambiente, avvalendosi di sistemi di lotta integrata e minimi interventi con prodotti chimici. Due i vini presentati quest'anno, entrambi da Cesanese di Olevano Romano: l'uno, Hilaris, vinificato solo in acciaio, l'altro, Antiquo che, nonostante la sosta di un anno e mezzo in barrique, riesce a conservare un'ottima freschezza gustativa.

■ CESANESE DI OLEVANO ROMANO ANTIQUO 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cesanese 100% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 5.000 | Granato, con bordo sfumato. Amarena, rabarbaro, liquore al caffè, zeste d'arancia rossa, con sottofondo di smalto e terriccio. Intensità calorica, appena rinfrescata da un'ondata di frutti di bosco e da un tannino denso, in via di perfezionamento. 6 mesi in acciaio e 18 in barrique. Punta di vitello alla fornara con verdure.

■ CESANESE DI OLEVANO ROMANO HILARIS 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cesanese 100% | Gr. 13% | € 7 | Bottiglie: 9.000 | Granato, trasparente. Sambuco, confettura di rosa canina, humus, viola, cacao e note ferrose. In bocca è subito fresco, sapido, con rinfrescante crescendo tannico. Inox 14 mesi. Ravioli di brasato col suo sugo.