

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

# FRANCO CAPORILLI

Contrada Brecciara - 00035 Olevano Romano RM - Tel. e Fax 06 9563317  
www.collinedelcesanese.com - info@collinedelcesanese.com

**Anno di fondazione:** 2007

**Proprietà:** Franco Caporilli

**Fa il vino:** Paolo Pietromarchi

**Bottiglie prodotte:** 15.000

**Ettari vitati di proprietà:** 5

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione

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

*Sulle pendici della valle del Sacco in un angolo di paradiso che "trasuda arte" (qui sono passati artisti di tutta Europa), incontriamo la città di Olevano dove il Cesanese cambia pelle e diventa Cesanese di Olevano Romano. Meno noto e diffuso del Cesanese del Piglio tra le poche Aziende che lo producono spicca certamente Franco Caporilli, grande appassionato delle tradizioni enologiche della zona, che ne offre due versioni, una più semplice e immediata, l'altra più complessa da vendemmia tardiva. Le vigne si distinguono per terreno a medio impasto con presenza di argilla, posizionate sui 480 metri slm, e con viti che vanno da un minimo di 15 anni per il Colline del Cesanese a un massimo di 35 per l'Antiquo, tutte allevate a cordone speronato. I vini non sono filtrati.*

## OLEVANO ROMANO ANTIQUO 2009



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cesanese Comune 100% - **Gr.** 13% - **€** 9 - **Bottiglie:** 8.000 - Rosso granato intenso con bordo chiaro e luminoso. Al naso si configura un mosaico complesso e variegato, fatto di mille tinte che vanno da quelle autunnali del sottobosco, terra bagnata, cuoio a quelle più stuzzicanti dei toni balsamici, animali e soprattutto minerali: grafite e torba. Vestе gustativa che fin dall'approccio si rivela in perfetta sintonia con l'olfatto, dispiegando un'avvolgenza calorica che anticipa la vigorosa mineralità e il tannino di buona fattura. Persistenza che si sofferma a lungo su toni minerali e fruttati. Maturazione per un anno in barrique. Cervo con salsa ai mirtilli.

## OLEVANO ROMANO COLLINE DEL CESANESE 2009



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cesanese Comune 100% - **Gr.** 13% - **€** 7 - **Bottiglie:** 15.000 - Rosso rubino di una certa trasparenza con bordo granato. Il profilo olfattivo si caratterizza per profumi particolari che vanno dalla fragolina di bosco, visciola e mirtillo, alla viola e china, per poi scatenarsi con rimandi di bacche selvatiche, humus, grafite e spunti animali. Assaggio che non tradisce l'olfatto, anzi lo rafforza con una struttura saporita e tannini incisivi. Nella persistenza si assesta un ritorno di grafite e chicchi di caffè. Maturazione per 8 mesi in acciaio. Costolette di agnello aromatizzate al mirto.