

la Repubblica

RISTORANTI
DI
ROMA
E DEL LAZIO

2013-2014



**2.700 RISTORANTI
E ALTRI LOCALI**

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA
172 PIZZERIE · 718 BOTTEGHE DEL GUSTO
122 CATERING · 112 AGRITURISMI
76 BED&BREAKFAST · 52 PRODUTTORI DI VINO
72 RICETTE · ITINERARI D'AUTORE
LA TRADIZIONE NEL PIATTO
MERCATI RIONALI · BOOK BAR · COCKTAIL BAR
SPESA BIOLOGICA · SPA-CENTRI BENESSERE
LOCATION PER RICEVIMENTI · CORSI
ITINERARI DEL GUSTO

AZIENDA AGRICOLA FRANCO CAPORILLI

FRANCO CAPORILLI

OLEVANO ROMANO

CONTRADA BRECCIARA

www.collinedelcesanese.com

☎ 338 4348173

C'è un'aria nuova nell'azienda di Franco Caporilli e la vendemmia 2011 ne è un chiaro indizio con vini che alla solidità aggiungono ora una bellezza ed un nitore olfattivo che sono l'evidente segnale di un cambio di passo. Del resto parliamo di un'azienda davvero storica di Olevano,



con 4 ettari di vigneto posto intorno ai 470 metri di altitudine, su un terreno in erto pendio di medio impasto a leggera prevalenza argilloso-calcareo. Dall'altezza qui si ricavano i grandi profumi e il loro respiro, dalle vendemmie condotte solo con la piena maturità dei grappoli la voluminosità e la grassa morbidezza dei tratti. A questo aggiungiamo inoltre il pregio di un vigneto con 40 anni di età, che dona, quando ben condotto, una inarrivabile complessità di frutto e una moltitudine di elementi interni al grappolo, che si traducono in vini sontuosi e particolarmente ricchi di sensazioni nobili. Il Cesanese di Olevano Antiquo 2011 nasce appunto dal più vecchio appezzamento e, dopo la fermentazione, il vino ha maturato per circa 10 mesi in barrique. Il nostro assaggio è avvenuto poco prima dell'imbottigliamento ed è stato di grande soddisfazione. L'Antiquo si presentava con un naso assai nobile e ricco, che si apriva man mano, dalla finezza di rose appassite, ai piccoli frutti rossi, maturi e grassi, pieni di dolcezze cremose e con un complesso, lungo finale inchiostro. La bocca poi era davvero gustosa, saporitissima ed in completo equilibrio. Vino che inoltre ha tutte le possibilità di crescere ulteriormente in bottiglia. Il Cesanese di Olevano Hilaris 2011 nasce nella medesima giacitura da una vigna di 10 anni ed il vino viene fermentato ed affinato solo in vasca inox. Rosso chiaramente più pronto, ma di ottimo livello, pieno e rotondo, che ricalca il ventaglio olfattivo del fratello maggiore, ma con più femminilità, immediatezza e sorriso. Piacevole, particolare ed intrigante infine l'Albus '12, da Passerina ed Ottonese.

**CESANESE
ANTIQUO '11**

giudizio: ★★★★★



**CESANESE
HILARIS '11**

giudizio: ★★★