

# BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

## FRANCO CAPORILLI

C.da Brecciarà - 00035 Olevano Romano RM  
Tel. 338 4348173  
www.collinedelcasanese.com - info@collinedelcasanese.com

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

**Fa il vino:** Franco Caporilli **Bottiglie prodotte:** 15.000

**Ettari vitati di proprietà:** 5 **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione

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

Dopo un anno di assenza ritorna gradita l'azienda Franco Caporilli, in rappresentanza di quella fetta di territorio altrimenti poco conosciuta, Olevano Romano. Qui a sud del territorio, in località Brecciarà, immersa tra vigne e splendidi uliveti troviamo appunto questa realtà che risale alla metà dell'Ottocento quando Domenico, il capostipite, la fondò impiantando i primi vigneti. I 5 ettari vitati si collocano in una zona collinare dal terreno a medio impasto con leggera prevalenza della componente argillo-calcareo, con punte di 470m s.l.m. di altitudine. La difesa antiparassitaria avviene adottando i sistemi della lotta integrata. Solo tre i vini presentati. E iniziamo dal Cesanese Antiquo (da viti di quasi quarant'anni) che ci offre un ventaglio olfattivo composto da tante sfumature, humus, torba e grafite che si fondono al cacao amaro, amarena e viola. Bocca ampia, dinamica, con punta alcolica e tannino appena invadenti. Non da meno ma solo più immediato l'altro Cesanese (da vigne più giovani), Hilaris - ad indicare la gioia - che si concede con beva affascinante e immediata. Ai profumi si caratterizza per cenini fruttati di fragola rossa matura, ciliegia, rosa, fresa e sottofondo balsamico. Sorso fresco e scorrevole che stempera totalmente la presenza alcolica. Il finale si concentra sul ritorno di frutta e sapidità. Chiude l'unico bianco che ci accoglie con sfumature di mela cotogna, pesca sciroppata, ginestra ed erbe aromatiche miste. All'assaggio si dimostra sapido e morbido.

### ■ CESANESE DI OLEVANO ROMANO ANTIQUO 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cesanese 100% | Gr. 14% | € 8 | Bottiglie: 7.000 | Vinificazione in barrique di secondo passaggio dove rimane un anno. Spezzatino di cinghiale con patate.

### ■ CESANESE DI OLEVANO ROMANO HILARIS 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cesanese 100% | Gr. 14% | € 6 | Bottiglie: 5.000 | Vinificazione in acciaio dove rimane per 14 mesi. Petto di piccione arrosto con cipolla di Tropea brasata.

### ■ ALBUS 2012



Tipologia: Bianco | Uve: Ottonese 40%, Passerina 40%, a.v. 20% | Gr. 12% | € 4 | Bottiglie: 3.000 | Vinificazione in acciaio dove rimane per 8 mesi. Mazzancolle saltate in padella.