







NOBILTERRA



CHARDONNAY

CONSOLI

NOBILTERRA



CHARDONNAY

CONSOLI

NOBILTERRA



CHARDONNAY

CONSOLI



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Lo Chardonnay è originario della Borgogna, il suo nome deriva dall'omonima cittadina del Mâconnais. Fu impiantato originariamente dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Pontigny, da dove si è diffuso progressivamente in tutto il mondo dalla fine del XIX secolo in poi. Il Sauvignon Blanc è una delle uve più singolari al mondo, ricca di suggestivi aromi, d'intenso impatto olfattivo e gustativo. Ha tantissimi estimatori in tutti i continenti. La terra eletta per la coltivazione del Sauvignon Blanc è la Valle della Loira, nelle AOC Sancerre e Pouilly-Fumé.

SAUCHA BIANCO DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

Questo vino è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura vulcanica e tufaceo-argillosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di settembre, quando i due vitigni raggiungono il massimo equilibrio di maturazione. Dopo la fase di lavorazione in cantina, il vino viene conservato in recipienti d'acciaio per alcuni mesi. Viene poi affinato in bottiglia, in modo da esaltare le qualità organolettiche del Sauchà. Il connubio tra i due vitigni rende questo vino avvolgente, seducente e di spiccato pregio e spessore.

È un blend di uve Chardonnay 90% e Sauvignon Blanc 10%.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Nato da un sapiente blend di uve Chardonnay e Sauvignon Blanc, il Sauchà è un vino di un luminoso giallo paglierino, all'olfatto risulta elegante e complesso, con un intreccio di note d'agrumi e fiori bianchi. Al palato è suadente ed equilibrato con un lungo finale minerale. Buona la morbidezza e l'equilibrio che rendono il sorso facile e piacevole. Chiude con una gradevole nota esotica.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto ideale, per accompagnare antipasti, risotti, ricette a base di pesce anche grigliato, crostacei e secondi di carne bianca.



NOBILITERRA



PECORINO

CONSOLI

NOBILITERRA



PECORINO

CONSOLI

NOBILITERRA



PECORINO

CONSOLI



CONSOLI
VINI DAL 1819



RUBELLIO
ROSSO

CONSOLI
VINI DAL 1819



RUBELLIO
ROSSO

CONSOLI
VINI DAL 1819



RUBELLIO
ROSSO



NOBILTERRA



NEGROAMARO

CONSOLI

NOBILTERRA



NEGROAMARO

CONSOLI

NOBILTERRA



NEGROAMARO

CONSOLI



ODD ONE

CESANESE

Indicazione Geografica Protetta

LAZIO



*Vino sostentamento della vita nostra, rigeneratore
degli spiriti, rallegratore del cuore, restauratore potentissimo
di tutte le facoltà, genera ottimo sangue, fa buona anima,
assuma l'intelletto, rallegra il cuore, provoca l'appetito.
Meritatamente si chiama vino la prima
preziosissima che lo produce.*

CONSOLI
VINI DAL 1920

ODD ONE

CESANESE

Indicazione Geografica Protetta

LAZIO



*Vino sostentamento della vita nostra, rigeneratore
degli spiriti, rallegratore del cuore, restauratore potentissimo
di tutte le facoltà, genera ottimo sangue, fa buona anima,
assuma l'intelletto, rallegra il cuore, provoca l'appetito.
Meritatamente si chiama vino la prima
preziosissima che lo produce.*

CONSOLI
VINI DAL 1920

ODD ONE

CESANESE

Indicazione Geografica Protetta

LAZIO



*Vino sostentamento della vita nostra, rigeneratore
degli spiriti, rallegratore del cuore, restauratore potentissimo
di tutte le facoltà, genera ottimo sangue, fa buona anima,
assuma l'intelletto, rallegra il cuore, provoca l'appetito.
Meritatamente si chiama vino la prima
preziosissima che lo produce.*

CONSOLI
VINI DAL 1920





CONSOLI®

VINI DAL 1920



Il connubio tra tradizione, innovazione e territorio sono i punti di forza del cesanese, che su questo cultivar ha costruito il suo successo. Ma i consumatori non chiedono solo vini buoni e tipici, vogliono anche vini sostenibili dal punto di vista ambientale. Il vino è piacere, cultura, economia; vive con l'uomo ed è parte della sua storia. Ecco perché Consoli azienda eclettica e dinamica ha innescato una sorta di green revolution, migliorando le pratiche di cantina, studiando packaging rispettosi dell'ambiente. Espressione egregia del cesanese di Olevano Romano è oggi l'ALMA MATER, gemma preziosa della nostra azienda, i vigneti sono immersi in un paesaggio disegnato dalla vite a dall'ulivo, con la suggestiva vista della piana romana. Vino di carattere, ma allo stesso tempo complesso ed elegante, che dà risalto ad una godibile bevibilità.

ALMA MATER

Denominazione di origine protetta

ANNO

2012

RICONOSCIMENTI

5 Star Wines Award - Vinitaly 2016

Che il cesanese potesse arrivare a esprimersi su performance di alto livello si sarebbe forse potuto anche intuire. Adesso, però, grazie ad un'impeccabile enologia esecutiva ed un meticoloso lavoro in vigna, ne abbiamo la certezza. Questo vino, è prodotto da vigneti impiantati a cordone speronato sulle colline olevanesi di estrazione tufaceo-argillosi. La vendemmia al culmine della maturazione ha luogo solitamente all'inizio di ottobre per avere la giusta acidità e per mantenere il giusto equilibrio organolettico dell'acino. La vinificazione avviene in acciaio, continua poi l'affinamento in botte di rovere per un anno e successivamente prosegue l'affinamento in bottiglia.

Da uve cesanese in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

L'Alma Mater, cru aziendale, invecchiato in botti di rovere, si presenta con un colore rubino carico e cupo, un impatto al naso intenso e pieno di fruttuosità di bosco, accompagnato da note erbacee e speziate molto gradevoli, di straordinaria forza balsamica, al gusto ha un'intensa piacevolezza, ottima rotondità nei tannini che avvolgono un corpo di gran struttura e armonia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È il vino rosso delle grandi occasioni, ideale per accompagnare piatti della tradizione, carni rosse arrosto e in umido, formaggi stagionati e selvaggina ben condita.

Può essere degustato in abbinamento al "bombonese", una pralina di cioccolato fondente con all'interno una piccola quantità di Alma Mater.

Per gustarlo al meglio, si consiglia di lasciare "respirare" il vino 30 minuti prima di servirlo in un calice ampio.

Dice Roberto Consoli:

"Vino elegante, sublime ed avvolgente... perfetto risultato del riuscito connubio tra territorio e vitigno. Si osserva... si gusta... si sorseggia... e se ne parla!"