



ÔMINA  
ROMANA

A black and white photograph of a hand holding a wine glass filled with red wine. The glass is tilted, and the wine is swirling. The background is a soft, out-of-focus landscape. The text 'UNSERE WEINE' is written in white, bold, uppercase letters, and '2019' is written in a smaller, orange, serif font below it.

UNSERE WEINE  
2019

ÔMINA  
ROMANA

# HERMES DIACTOROS II

IGP LAZIO BIANCO

## Charakterisierung

Kreativität und Spontaneität geben diesem Wein den Namen „Hermes“, der griechische Götterbote. Die frische, aromatische und leichte Cuvée spiegelt den Reichtum und die mineralische Vielfalt unserer vulkanischen Böden wieder. HERMES DIACTOROS II lässt intensive Geschmackserlebnisse schon beim ersten Probieren entdecken.

## Lese und Weinbereitung

Die Trauben der einzelnen Rebsorten werden jeweils im optimalen Reifezustand getrennt geerntet, im Anschluss daran selektiert und entrappt. Nach einer Kaltmazeration von etwa 48 Stunden werden die Trauben leicht gepresst und der so gewonnene Most in Edelstahltanks sortenrein vergoren. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein in Stahltanks für etwa drei Monate auf der Feinhefe sortenrein belassen. Erst nach dem Abschluss der Vinifikation der einzelnen Sorten werden die Weine assembliert und abgefüllt.

## Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** helles Goldgelb

**BOUQUET** sehr komplex und vielfältig; reife exotische Früchte, Zitrusfrüchte, weißer Pfeffer, Magnolien und frische Kräuter

**GESCHMACK** frisch und anhaltende Mineralität

**TRAUBEN** Cuvée aus den Sorten: Viognier,

Petit Manseng, Bellone und Incrocio Manzoni

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 10–12 °C



# CHARDONNAY

## IGP LAZIO BIANCO

### Charakterisierung

Die Rebstöcke des CHARDONNAY werden in Zeilen mit Ost-West-Ausrichtung und auf einem speziellen Boden mit sandig-lehmiger Zusammensetzung angebaut. Der Weinberg wird dank der vorrangig manuellen Arbeit unseres Teams strikt in Abhängigkeit der klimatischen Entwicklung bearbeitet. Die so erhaltenen Trauben erreichen die perfekte aromatische Reife und lassen einen Wein voller Charakter mit einer starken mineralischen Komponente entstehen.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben und anschließendem Abbeeren. Die Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen und anschließend sanft gepresst. Gärung und Weinbereitung erfolgen teils in Edelstahltanks und Teils in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Während des Ausbaus reift der Wein auf seinen eigenen Hefen. 6 Monate Ausbau in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** brillantes Goldgelb

**BOUQUET** intensiv und komplex, mit ausgeprägten Aromen von reifer Frucht wie weißfleischigem Pfirsich, blumigen Noten von Ginster und angenehmen Röstaromen im Finale

**GESCHMACK** ausgewogen, mit einer klaren mineralischen Note und einem langen und würzigen Abgang

**TRAUBEN** 100 % Chardonnay

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 10–12 °C



# CHARDONNAY LINEA ARS MAGNA

## IGP LAZIO BIANCO

### Charakterisierung

Nach der metaphorischen Zusammenstellung der mittelalterlichen Zeichnung „Ars Magna“ von Ramon Llull spiegelt sich unser Chardonnay der Linea ARS MAGNA in der Tugend „Bonitas“ wider, die für Güte und gute Qualität, aber auch für Aufrichtigkeit und Fruchtbarkeit steht. Durch eine hochreine Selektion, eine überaus gewissenhafte Pflege und den Anbau auf einem Boden mit idealer Beschaffenheit und Lage entfalten die Rebsorten unseres CHARDONNAY ARS MAGNA ihre ganze aromatische und mineralische Kraft. Die geduldige Verarbeitung und die geschickte Kombination der Hölzer beim Ausbau vollenden die hohe Qualität und Erlesenheit dieses Chardonnay der Linea ARS MAGNA.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben Abbeeren und anschließender Selektion der Beeren. Die Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen und anschließend sanft gepresst. Die Gärung erfolgt in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Der Wein reift in der Regel insgesamt 12 Monate in Barrique auf seiner Feinhefe mit Vornahme der Bâtonnage. Nach dem Abfüllen in Flaschen ruht er mindestens für 12 weitere Monate, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** brillantes Goldgelb

**BOUQUET** intensiv und ausgeprägt, mit Nuancen von reifen, weißfleischigen Pfirsichen, Ginster und Kräutern, Jodnote im Finale

**GESCHMACK** hervorragendes Gleichgewicht, anhaltend und harmonisch

**TRAUBEN** 100 % Chardonnay

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 4.500 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 10–12 °C



# VIOGNIER

## IGP LAZIO BIANCO

### Charakterisierung

Die französische Sorte aus dem Rhône-Tal hat im Terroir von ÔMINA ROMANA mit seinen sandig-lehmigen Vulkanböden eine zweite Heimat gefunden. Die natürliche Begrünung, die gewissenhafte Regulierung der Laubwand und die Selektion der Trauben ab Beginn des Farbwechsels verleihen den Rebstöcken das optimale vegetative Gleichgewicht und lassen Trauben voller Komplexität entstehen. Ein besonders lagerfähiger Wein.

### Lese und Weinbereitung

Wenn die Trauben ihren optimalen phenolischen Reifegrad erreicht haben, werden sie von Hand gelesen, sorgsam verlesen und abbeert. Anschließend werden die Beeren verlesen, zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen und dann sanft gepresst. Die Gärung erfolgt in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Der Wein reift in der Regel insgesamt 12 Monate in Barrique auf seiner Feinhefe mit Vornahme der Bâtonnage. Nach dem Abfüllen in Flaschen ruht er mindestens 12 weitere Monate, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** intensives und brillantes Goldgelb

**BOUQUET** ausgeprägt, reich an blumigen Aromen wie Kamille und Ginster, mit Nuancen von getrockneten Aprikosen und einer balsamischen Grundnote mit Haselnussaroma

**GESCHMACK** körperreich, ausgewogen, mit langem Abgang und Aromen von getrockneten Früchten im Finale

**TRAUBEN** 100 % Viognier

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 10-12 °C



# VIOGNIER LINEA ARS MAGNA

## IGP LAZIO BIANCO

### Charakterisierung

Der VIOGNIER ÔMINA ROMANA lässt sich nach der ARS MAGNA des Philosophen Ramon Llull der Tugend „Virtus“ zuweisen, die Synonym für Werthaftigkeit, moralische Vollkommenheit, Ehrlichkeit und Rechtschaffenheit ist – Werte, die unsere gewissenhafte Arbeit vom Weinberg bis zur Flasche perfekt beschreiben.

### Lese und Weinbereitung

Wenn die Trauben ihren optimalen phenolischen Reifegrad erreicht haben, werden sie von Hand gelesen, sorgsam verlesen und abgebeert. Anschließend werden die Beeren verlesen, zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen und dann sanft gepresst. Die Gärung erfolgt in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Der Wein reift in der Regel insgesamt 12 Monate in Barrique auf seiner Feinhefe mit Vornahme der Bâtonnage. Nach dem Abfüllen in Flaschen ruht er mindestens 12 weitere Monate, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** Goldgelb

**BOUQUET** intensiv und komplex, mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern

**GESCHMACK** körperreich, frisch und anhaltend

**TRAUBEN** 100 % Viognier

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 4.500 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 10–12 °C



# SYRAH

## IGP LAZIO ROSSO SYRAH

### Charakterisierung

Intensive Sonne, vulkanische Böden und eine sanfte Meeresbrise schaffen die idealen Voraussetzungen für den Anbau des SYRAH, eine der edelsten mediterranen Rebsorten, die im Terroir ÔMINA ROMANA ihr ganzes Potential entfaltet. Auch dank raffinierter Weinbereitungs- und Ausbauverfahren werden die Trauben in einen Wein verwandelt, der sich durch Aromen von Waldfrüchten und typisch mediterranen Gewürzen sowie einen weichen und samtigen Körper auszeichnet, der dem Gaumen schmeichelt.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Auslese der Trauben, Abbeeren und anschließend äußerst schonendes Pressen der Beeren. Der so erhaltene Most wird vor der eigentlichen Gärung für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen, um die Extraktion der gewünschten Tannine zu fördern. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gefolgt von einer Mazeration auf den Schalen für 10-15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 12 Monaten auf der eigenen Feinhefe in Barriquefässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung mit Vornahme der Bâtonnage an. Ausbau in der Flasche: mindestens 6 Monate.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtendes Karmesinrot

**BOUQUET** würzig mit Aromen von Heidelbeeren, Süß- und Sauerkirschen

**GESCHMACK** guter Säuregehalt mit üppigen Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer würzigen Note im Abgang

**TRAUBEN** 100 % Syrah

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C





# CESANESE

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Der CESANESE ist die edelste rote Rebsorte des Latiums. Fruchtig und mineralisch, kräftig und samtig, spiegelt er die typischen Merkmale dieser autochthonen Rebsorte aus der Provinz von Rom in vollem Umfang wider. Unser Terroir sowie fortschrittliche Weinbereitungs- und Ausbautechniken verleihen dem Cesanese von ÔMINA ROMANA eine einzigartige Note.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und anschließend äußerst schonende Kelterung der Beeren. Der so erhaltene Most wird vor der eigentlichen Gärung für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen, um die Extraktion der gewünschten Tannine zu fördern. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gefolgt von einer Mazeration auf den Schalen für 10–15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 12 Monaten auf der eigenen Feinhefe in Barriquefässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung mit Vornahme der Bâtonnage an. Mindestens 12 Monate Ausbau in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtendes, durchscheinendes Rubinrot

**BOUQUET** Waldfrüchte, Zitrusfrüchte, Chinarinde, Veilchen- und Gewürznoten

**GESCHMACK** geprägt von der ausgesprochenen Eleganz eines frischen, weichen Weins mit samtigen Tanninen, anhaltend und mit langem Abgang

**TRAUBEN** 100 % Cesanese

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 14–16 °C



# PULZIANUM

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Intensive Sonne, vulkanische Böden und eine sanfte Meeresbrise schaffen die idealen Voraussetzungen für den Anbau des SYRAH, eine der edelsten mediterranen Rebsorten, die im Terroir ÔMINA ROMANA ihr ganzes Potential entfaltet. Auch dank raffinierter Weinbereitungs- und Ausbauverfahren werden die Trauben in einen Wein verwandelt, der sich durch Aromen von Waldfrüchten und typisch mediterranen Gewürzen sowie einen weichen und samtigen Körper auszeichnet, der dem Gaumen schmeichelt.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Auslese der Trauben, Abbeeren und anschließend äußerst schonendes Pressen der Beeren. Der so erhaltene Most wird vor der eigentlichen Gärung für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen, um die Extraktion der gewünschten Tannine zu fördern. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gefolgt von einer Mazeration auf den Schalen für 10-15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 12 Monaten auf der eigenen Feinhefe in Barriquefässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung mit Vornahme der Bâtonnage an. Ausbau in der Flasche: mindestens 6 Monate.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtendes Karmesinrot

**BOUQUET** würzig mit Aromen von Heidelbeeren, Süß- und Sauerkirschen

**GESCHMACK** guter Säuregehalt mit üppigen Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer würzigen Note im Abgang

**TRAUBEN** 100 % Syrah

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C



# MERLOT

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Wein von klassischer und raffinierter Eleganz, der aus dem Anbau von vier Klonen auf vier tonig-lehmigen Böden unterschiedlicher Zusammensetzung und Beschaffenheit gewonnen wird. Die einzelnen Klone werden unter Berücksichtigung der Reifezeiten getrennt vinifiziert, damit die Komplexität und Reinheit der Polyphenole gewährleistet werden kann.

### Lese und Weinbereitung

Die einzelnen Sorten werden nach sensorischer Reifebestimmung gelesen und getrennt voneinander vinifiziert. Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und Auslese der Beeren. Die so ausgewählten Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung wird teils in Edelstahltanks und teils in kegelstumpfförmigen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur vorgenommen. Auf sie folgt eine Mazeration auf den Schalen für 10-15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 18-22 Monaten in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche mit Vornahme der Bâtonnage an. Nach der Assemblage der einzelnen Sorten wird ein mindestens 18-monatiger Ausbau in der Flasche vorgenommen.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtendes, intensives Rubinrot

**BOUQUET** intensiv, komplex, mit Aromen von Johannisbeermarmelade und Nelken sowie Zimtnoten im Finale

**GESCHMACK** weich, ausgewogen, mit eleganten und einhüllenden Tanninen

**TRAUBEN** 100 % Merlot

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C



# MERLOT LINEA ARS MAGNA

IGP LAZIO ROSSO

## Charakterisierung

Nach dem mittelalterlichen System „Ars Magna“ des spanischen Philosophen Raimundus Lullus ordnen wir unseren MERLOT dem Begriff „Sapientia“ zu. Seine unverwechselbare Struktur und Vielfalt zeigt alle sortentypischen Eigenschaften.

Wir gewinnen den MERLOT ARS MAGNA ausschließlich aus einer sorgfältigen Selektion der besten Klone. Die einzigartige, unnachahmliche Kombination von Klima, Terroir, Anbau und Vinifikation lassen den MERLOT ARS MAGNA zu einem intensiven und unvergesslichen Geschmackserlebnis werden.

## Lese und Weinbereitung

Die Trauben werden per Hand geerntet und anschließend noch einmal einzeln verlesen, entrappt und leicht gepresst. Der Most wird dann für rund 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage. Dann erfolgt die malolaktische Gärung in Eichenfässern. Dort reift der Wein für etwa 24 Monate in neuen, feinporigen französischen Eichenfässern. Am Ende der Reifezeit werden die einzelnen Chargen cuvettiert. Anschließend reift der Merlot für mindestens weitere 18 Monate in der Flasche.

## Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtend intensives Rubinrot

**BOUQUET** intensives, verführerisches und sehr breites Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, exotischen Gewürzen, Zedernholz und getrockneten Blüten

**GESCHMACK** sehr charakterstark mit einer perfekt ausgewogenen Tannintextur; besonders lang anhaltend im Abgang.

**TRAUBEN** 100 % Merlot

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 16–18 °C



# CABERNET SAUVIGNON

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Ausgewogen, weich und samtig: Der CABERNET SAUVIGNON ÔMINA ROMANA wird mit der gleichen Sorgfalt produziert, die traditionell den großen Bordeaux-Weinen vorbehalten ist. Die Fermentation und der nachfolgende Ausbau in Eichenfässern verleihen dem Wein seine Tiefe und Vielschichtigkeit, wodurch er den Einfluss des vulkanischen Bodens und des einzigartigen Klimas des Anbaugebiets bestmöglich zum Ausdruck bringt.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und anschließend äußerst schonende Kelterung der Beeren. Der so erhaltene Most wird zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gefolgt von einer Mazeration auf den Schalen für 10–15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 12 Monaten in Barriquefässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung mit Vornahme der Bâtonnage an. Nach der Assemblage erfolgt ein mindestens 12-monatiger Ausbau in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** brillantes Rubinrot

**BOUQUET** intensiv und anhaltend, schwarze und rote Beeren, mit Nuancen von Schokolade, Kaffee, Lakritz und Tabak sowie einer leichten Gewürznote

**GESCHMACK** weich und ausgewogen, anhaltend, mit samtigen Tanninen, die dem Gaumen schmeicheln

**TRAUBEN** 100 % Cabernet Sauvignon

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15–18 °C



# CABERNET SAUVIGNON LINEA ARS MAGNA

IGP LAZIO ROSSO

## Charakterisierung

Nach dem mittelalterlichen System „Ars Magna“ des spanischen Philosophen Raimundus Lullus ordnen wir unseren CABERNET SAUVIGNON dem lateinischen Begriff „Potestas“, Macht, Stärke und Dominanz zu. Die Trauben wachsen auf einem zum Meer orientierten Weinberg mit lehmigen Böden. Größte Sorgfalt und Pflege auf dem Feld garantieren perfektes Lesegut. Jeder Jahrgang wird individuell zu einem großartigen Repräsentanten der Produktlinie ARS MAGNA ausgebaut.

## Lese und Weinbereitung

Die Trauben werden per Hand geerntet und anschließend noch einmal einzeln verlesen und entrappt. Die Beeren werden dann für rund 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage. Dann erfolgt die malolaktische Gärung in Eichenfässern. Dort reift der Wein für etwa 18 bis 22 Monate in neuen, feinporigen französischen Eichenfässern. Am Ende der Reifezeit werden die einzelnen Chargen cuvettiert. Anschließend reift der Cabernet Sauvignon für mindestens weitere 18 Monate in der Flasche.

## Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** brilliantes Rubinrot

**BOUQUET** intensive, warme und mineralische Noten von reifen roten Früchten, mediterraner Macchia, Chinarinde und Rhabarber

**GESCHMACK** sehr kraftvoll mit intensiver und wohltuender Frische; seidige Tannine; lang anhaltender, Abgang mit ausgeprägten mineralischen Noten

**TRAUBEN** 100 % Cabernet Sauvignon

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 4.500 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



# CABERNET FRANC LINEA ARS MAGNA

IGP LAZIO ROSSO

## Charakterisierung

Nach der metaphorischen Zusammenstellung der mittelalterlichen Zeichnung „Ars Magna“ von Ramon Llull wird unser CABERNET FRANC von der Tugend „Magnitudo“ symbolisiert, die auf Latein nicht nur Größe, Kraft und Wichtigkeit, sondern auch Vortrefflichkeit und Edelmut bedeutet. Er wird in einer speziellen Parzelle mit tonig-lehmigem Boden am äußeren Rand unseres „Amphitheaters“ mit Blick auf das Meer angebaut, wo die Bordeaux-Rebsorte par excellence eine hervorragende und äußerst seltene Reife der Trauben erreicht. Die Kombination verschiedener Klone und Unterlagen von CABERNET FRANC, die unter Berücksichtigung der Lage und der Bodenbeschaffenheit auf einem eigens für diese Sorte vorbehaltenen Hügel gepflanzt werden, und die beständige manuelle Pflege im Weinberg machen diesen Wein der Linea ARS MAGNA zu einer kraftvollen Offenbarung.

## Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und Auslese der Beeren. Die so ausgewählten Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Es folgen die Gärung bei kontrollierter Temperatur, teils in Edelstahltanks und teils in Holzfässern, und eine Mazeration auf den Schalen für 10–15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 18–22 Monaten in Barriquefässern aus französischer Eiche mit Vornahme der Bâtonnage an. Der letzte Schritt ist der mindestens 18-monatige Ausbau in der Flasche.

## Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** intensives Rubinrot

**BOUQUET** Noten von Johannisbeere, Heidelbeermarmelade und Wachholder mit einer eleganten Note von süßen Gewürzen und weißem Pfeffer

**GESCHMACK** hervorragende Frische und langer Abgang, elegante Tannine mit einem Finale von Schokolade und Kaffee

**TRAUBEN** 100 % Cabernet Franc

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 4.500 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15–18 °C



# HERMES DIACTOROS I

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Die Leichtfüßigkeit und Kreativität von HERMES, dem griechischen Götterboten und Schutzpatron der Reisenden, kennzeichnen die Weine dieser Linea. In der frischen und direkten Cuvée spiegeln sich die Güte und Reichhaltigkeit der vulkanischen Böden wider. Mit seiner Botschaft fordert unser HERMES dazu auf, sich den klassischen Bordeaux-Trauben zu nähern, um ihre Struktur, Weichheit und Aromen in seinem eleganten Ausdruck wahrzunehmen.

### Lese und Weinbereitung

Die einzelnen Sorten werden nach sensorischer Reifebestimmung gelesen und getrennt voneinander vinifiziert. Nach der Lese werden die Trauben zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Es folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit anschließender Mazeration auf den Schalen für 10-15 Tage. Die Reifung dauert 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung, anschließend erfolgt die Assemblage der einzelnen Sorten. Den Abschluss bildet ein etwa 6 monatiger Ausbau in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** leuchtendes, intensives Rubinrot

**BOUQUET** intensiv und komplex mit Aromen von reifen roten Früchten, Gewürz- und Röstnoten

**GESCHMACK** ausgewogen mit hervorragenden Tanninen, anhaltend mit einem eleganten, balsamischen Finale

**TRAUBEN** 33 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon,  
33 % Cabernet Franc

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 13,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C





# DIANA NEMORENSIS I

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Eine Cuvée aus den klassischen Bordeaux-Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Dieser Wein, der der römischen Jagdgöttin und bezaubernden Beschützerin der Weiblichkeit DIANA NEMORENSIS gewidmet ist, verkörpert die Eleganz, Robustheit und die lebendige Kraft der Natur.

### Lese und Weinbereitung

Die Lese erfolgt von Hand unter Berücksichtigung der Gleichmäßigkeit des Reifegrades mit anschließendem Auslesen und Abbeeren der Trauben. Die Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen und daraufhin sanft gepresst. Gärung und Weinbereitung erfolgen teils in Edelstahltanks und teils in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Während des Ausbaus reift der Wein 6 Monate lang auf seinen eigenen Hefen. 6 Monate Ausbau in der Flasche.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen

**BOUQUET** Sauerkirsche, Himbeere, mit Kakao-, Tabak- und Tamarindennoten

**GESCHMACK** weich und einhüllend, mit seidigen und delikaten Tanninen, besonders intensiv und mit langem Abgang

**TRAUBEN** 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon,  
20 % Cabernet Franc

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 7.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C



# JANUS GEMINUS I

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Diese Cuvée ist dem römischen Gott JANUS gewidmet, der mit seinen zwei Gesichtern über Anfang und Ende wacht. Durch die Anwendung von großer Gewissenhaftigkeit im Weinberg und von viel Geduld im Weinkeller schenkt dieser Wein Eleganz, Stärke und angenehme Eindrücke von Anfang bis Ende.

Die Verwendung sorgfältig ausgewählter Trauben aus den am besten geeigneten Weinbergen des Unternehmens macht diesen Wein zum höchsten Ausdruck der Qualität von ÔMINA ROMANA.

### Lese und Weinbereitung

Die einzelnen Sorten werden nach sensorischer Reifebestimmung gelesen und getrennt voneinander vinifiziert. Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und Auslese der Beeren. Die so ausgewählten Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung wird teils in Edelstahltanks und teils in kegelstumpfförmigen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur vorgenommen. Auf sie folgt eine Mazeration auf den Schalen für 10-15 Tage. An die malolaktische Gärung, die in Eichenfässern stattfindet, schließt sich eine Reifezeit von etwa 18-22 Monaten in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche mit Vornahme der Bâtonnage an. Nach der Assemblage der einzelnen Sorten wird ein mindestens 18-monatiger Ausbau in der Flasche vorgenommen.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** brillantes Rubinrot

**BOUQUET** komplex und elegant, mit Aromen von Veilchen, Waldfrüchten,

Schokolade und geröstetem Kaffee sowie leichten Gewürznoten

**GESCHMACK** harmonisch mit samtigen Tanninen, langer Abgang

**TRAUBEN** 40 % Cabernet Sauvignon,

40 % Cabernet Franc, 20 % Merlot

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 6.000 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C



# CERES ANESIDORA I

## IGP LAZIO ROSSO

### Charakterisierung

Unser CERES ANESIDORA I ist das Ergebnis einer sorgfältigen Selektion unserer besten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon Trauben. Er ist der römischen Göttin des Ackerbaus gewidmet, die dem Boden mit ihrer Kraft Fruchtbarkeit und Üppigkeit gibt. In dieser Cuvée haben wir die ganze Lebendigkeit unserer Weinberge konzentriert und so einen eleganten Wein von großer Persönlichkeit geschaffen.

### Lese und Weinbereitung

Die einzelnen Sorten werden nach sensorischer Reifebestimmung gelesen und getrennt voneinander vinifiziert. Die Lese erfolgt von Hand mit Selektion der Trauben, Abbeeren und Auslese der Beeren. Die so ausgewählten Beeren werden zunächst für etwa 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung wird teils in Edelstahltanks und teils in kegelstumpfförmigen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur vorgenommen. Auf sie folgt eine Mazeration auf den Schalen für 10–15 Tage. An die malolaktische Gärung schließt sich eine Reifezeit von etwa 18–22 Monaten in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche mit Vornahme der Bâtonnage an. Nach der Assemblage der einzelnen Sorten wird ein mindestens 18-monatiger Ausbau in der Flasche vorgenommen.

### Organoleptische Eigenschaften

**FARBE** lebendiges, intensives Rubinrot

**BOUQUET** ausgeprägt nach reifen Früchten, Johannisbeere und Brombeere mit einer leichten Gewürznote nach Kakao und Vanille

**GESCHMACK** intensiv und kräftig, von großer Eleganz, Harmonie und Dauerhaftigkeit

**TRAUBEN** 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Cabernet Franc

**PFLANZENDICHTE** 5.800 Rebstöcke/ha

**ERTRAG PRO HEKTAR** 4.500 kg/ha

**ALKOHOLGEHALT** 14,5 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR** 15–18 °C



ÔMINA



Lateinisch, Plural von Omen,  
dem Vorzeichen  
eines künftigen Ereignisses

