



CATALOGO COMPLETO

LA ROMANELLA 04
Vino spumante / bianco e rosso / dolce e secco

**DOLCEVITA ALLEGRO
& BRIOSO** 10
Vino frizzante / bianco

**PASSERINA
TERRE DI CHIETI I.G.P.** 11
Vino / bianco

NIGLIO 12
Vino / bianco

AMBRA 13
Vino / bianco

DONNA MATILDE 14
Vino / bianco

DONNA MATILDE 15
Vino / rosso

PRIMO 16
Vino / rosso

MURÈ 17
Vino / rosso

**AGLIANICO
BENEVENTANO I.G.P.** 18
Vino / rosso

SOMMARIO DEI VINI

RADIRES	19	CHARDONNAY	38
Vino / bianco e rosso		Vino / bianco	
DENEB DEL CIGNO	20	TERRE DEL SAPIO	40
Vino / bianco e rosso		Vino / rosso	
TREBBIANO LAZIO I.G.T.	22	SYRAH	42
Vino / bianco		Vino / rosso	
UMBRIA I.G.T.	24	CESANESE LAZIO I.G.P.	44
Vino / bianco		Vino / rosso	
TERRE DEL SAPIO	26	SANGIOVESE LAZIO I.G.P.	46
Vino / bianco		Vino / rosso	
FALANGHINA BENEVENTANO I.G.P.	28	PRIMITIVO PUGLIA I.G.P.	48
Vino / bianco		Vino / rosso	
PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.P.	30	IMBRUGLIA	50
Vino / bianco		Vino / rosso	
VERMENTINO LAZIO I.G.P. E UMBRIA I.G.P.	32	MERLOT	52
Vino / bianco		Vino / rosso	
IMBRUGLIA	34	BIANCO & ROSSO	54
Vino / bianco		Vino / bianco e rosso	
PINOT GRIGIO UMBRIA I.G.P.	36	I NOSTRI VINI SUGLI SCAFFALI E SILOS	56
Vino / bianco			

LA STORIA DEL NOSTRO PRODOTTO SIMBOLO



LA ROMANELLA®

Si narra che il Cardinal Ferdinando Taverna avesse come perpetua una donna romana minuta e semplice, che per tal motivo i frascatani solevano chiamar la Romanella.

Come molti nobili romani, il Cardinale era solito trascorrere il soggiorno estivo nella lussuosa residenza di Frascati e farsi consegnare, dai vignaioli del luogo, il vino dell'ultima vendemmia.

Un'estate accadde che il Cardinale dovette far rientro in città e il vino rimase nell'anfora, inconsumato.

Quando l'estate successiva, la perpetua fece per servire il vino, esso uscì dall'anfora spumeggiando.

Il vino aveva subito tre fermentazioni ed era così divenuto frizzante.

E fu così che, avendone apprezzato il gusto, alla fine del 1500 a Frascati si cominciò a produrre il vino "scoperto" dalla "Romanella".



75 CL - 10,5%

VINO SPUMANTE

LA ROMANELLA®

BIANCO DOLCE

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / dorato brillante

Profumo / floreale molto ampio
e armonico

Sapore / dolce, delicato e persistente

Abbinamenti / si abbina benissimo
con affettati, pasti, antipasti e aperitivi



75 CL - 11,5%

VINO SPUMANTE
LA
ROMANELLA®
BIANCO SECCO

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / dorato brillante

Profumo / intenso ed asciutto

Sapore / secco e equilibrato

Abbinamenti / si abbina benissimo
con affettati, pasti, antipasti e aperitivi



75 CL - 10,5%

VINO SPUMANTE

LA ROMANELLA®

ROSSO DOLCE

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / rosso rubino con riflessi rosacei

Profumo / floreale molto ampio e armonico

Sapore / dolce, delicato e persistente

Abbinamenti / si abbina benissimo
con affettati, pasti, antipasti e aperitivi



75 CL - 11,5%

VINO SPUMANTE
LA
ROMANELLA®
ROSSO SECCO

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso rubino poco intenso,
vivo, brillante con lievi riflessi rosati

Profumo / netto ed armonico

Sapore / secco ed equilibrato

Abbinamenti / si abbina benissimo
con affettati, pasti, antipasti e aperitivi



75 CL - 11,5%



150 CL - 11,5

VINO FRIZZANTE

DOLCEVITA ALLEGRO

BRIOSO

LE LORO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / giallo paglierino brillante

Profumo / fresco e fruttato

Sapore / armonico, pieno e morbido

Abbinamenti / servito con antipasti di pesce o salumi e formaggi; si abbinano a pietanze a base di pesce



75 CL - 13%

VINO BIANCO
PASSERINA
TERRE DI CHIETI I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo / fruttato con note di frutta tropicale

Sapore / morbido, di buona acidità, fresco,
equilibrato e armonico

Abbinamenti / come aperitivo, con piatti
a base di pesce e minestre con verdure,
formaggi di media struttura



75 CL - 12%

VINO BIANCO NIGLIO

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / giallo paglierino tenue

Profumo / fragrante al naso coi suoi profumi di agrumi e di frutta fresca

Sapore / fresco e sapido, evidenziando invidiabili doti di leggerezza e bevibilità

Abbinamenti / è indicato per pasti delicati, come antipasti freddi e caldi di verdure e pesci bolliti. Ottimo con le insalate di riso, si sposa benissimo anche con piatti a base di uova



75 CL - 14,5%

VINO BIANCO AMBRA

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / giallo paglierino chiaro e luminoso

Profumo / fruttato e agrumato si integra
con le note floreali di fiori di campo

Sapore / fresco ben strutturato con un
finale piacevole leggermente sapido e minerale

Abbinamenti / si abbina al meglio con il pesce,
anche crudo e taglieri di formaggi freschi



75 CL - 13%

VINO BIANCO
**DONNA
MATILDE**

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / giallo oro, con riflessi verdognoli

Profumo / fragrante e aromatico

Sapore / morbido, sapido e secco

Abbinamenti / è indicato per antipasti
freddi e caldi, pesce e carni bianche



75 CL - 13%

VINO ROSSO DONNA MATILDE

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / rosso porpora con riflessi violacei

Profumo / vinoso e delicato

Sapore / secco, rotondo ed equilibrato

Abbinamenti / ideale per essere servito con qualsiasi portata a base di carne e verdure. Anche se l'abbinamento ideale, sperimentato nel tempo, è con le tipicità della gastronomia di zona



75 CL - 13%

VINO ROSSO PRIMO

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / rosso intenso

Profumo / floreale, fruttato con sentori
di frutti a bacca rossa

Sapore / vinoso, vellutato con struttura e corpo

Abbinamenti / primi piatti conditi con sughi
a base di carne, selvaggina, formaggi da stagionature
importanti e piatti della gastronomia italiana tipica



75 CL - 12%

VINO ROSSO MURÈ

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / rosso rubino, con riflessi violacei

Profumo / note di liquirizia e frutta rossa

Sapore / aromatico, morbido, con tannini docili e vivi

Abbinamenti / questo vino rosso è eccellente con la carne alla griglia, gli arrosti, la cacciagione e i formaggi a lunga stagionatura



75 CL - 12%

VINO ROSSO
AGLIANICO
BENEVENTANO I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso rubino scuro ma luminoso,
con riflessi violacei

Profumo / generoso di sensazioni olfattive,
note di ginepro, liquirizia e frutta rossa

Sapore / la piacevole morbidezza non sopisce
il suo carattere esuberante ma equilibrato,
con tannini docili e vivi

Abbinamenti / questo vino rosso è eccellente
con la carne alla griglia, gli arrostiti, la selvaggina
da penna e i formaggi a media stagionatura

VINO RADIRES

LE LORO
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.



37,5 CL - 12%



37,5 CL - 12%

BIANCO

Colore / giallo ambrato tenue

Profumo / intenso e fruttato

Sapore / fresco ed armonico

Abbinamenti / piatti a base di pesci saporiti, arrosto, ma si accompagna anche con carni bianche

ROSSO

Colore / rosso porpora intenso con giovanili riflessi violacei

Profumo / intenso e fruttato

Sapore / armonico ed equilibrato

Abbinamenti / sposa alla perfezione primi piatti con sughi di carne, gli arrosti, la selvaggina da penna e i formaggi a media stagionatura



3 L - 10,5%

VINO BIANCO
**DENEB
 DEL
 CIGNO**

**LE SUE
 CARATTERISTICHE
 ORGANOLETTICHE.**

Colore / giallo dorato

Profumo / intenso e fruttato

Sapore / fresco ed armonico
 dal finale lungo e godibile

Abbinamenti / piatti a base di pesci
 saporiti, arrosto, ma si accompagna
 anche con carni bianche e formaggi
 a media stagionatura

VINO ROSSO
**DENEB
DEL
CIGNO**



3 L - 10,5%

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / Rosso porpora intenso
con giovanili riflessi violacei

Profumo / intenso e fruttato

Sapore / armonico ed equilibrato

Abbinamenti / sposa alla perfezione
primi piatti con sughi di carne, gli arrostiti,
la selvaggina da penna e i formaggi
a media stagionatura



5 L - 12%



75 CL - 12%

VINO BIANCO
TREBBIANO
LAZIO I.G.T.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo / fragrante e aromatico

Sapore / gradevolmente secco

Abbinamenti / antipasti saporiti, paste con sughi a base di pomodoro, minestre di legumi, pesce azzurro e di lago grigliato o in umido, zuppe di pesce non troppo piccanti, piatti a base di uova, formaggi come il canestrato o la scamorza appassita



5 L - 12%

VINO BIANCO
UMBRIA
UMBRIA I.G.T.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / oro, brillante

Profumo / fruttato con sentore di
mandorla e note agrumate

Sapore / vivo, equilibrato e pieno

Abbinamenti / da tutto pasto che si rivela
eccellente con crostacei crudi o cotti,
salse leggere e formaggi freschi



5 L - 10,5%



150 CL - 11,5%



100 CL - 11,5%

VINO BIANCO TERRE DEL SAPIO

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / giallo paglierino

Profumo / vinoso e delicato

Sapore / secco e sapido

Abbinamenti / questo vino
risulta ottimo se accompagnato
a primi e secondi piatti a base di pesce,
ma anche con formaggi di media stagionatura



5 L - 12%



3 L - 12%



150 CL



- 11,5%

75 CL - 12%

VINO BIANCO
FALANGHINA
BENEVENTANO I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / paglierino, con riflessi verdognoli

Profumo / intenso e fruttato con sentori
di frutta matura e agrumi

Sapore / si presenta piacevolmente fresco,
sapido, equilibrato e di corpo

Abbinamenti / piatti a base di frutti di mare,
carni bianche, formaggi mediamente stagionati



5 L - 12,5%



150 CL - 12,5%



75 CL - 13%

VINO BIANCO
PECORINO
TERRE DI CHIETI I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / dorato, intenso

Profumo / intenso, agrumato,
con un leggerissimo tocco di cannella

Sapore / di grande struttura, bilanciato,
con buona acidità, con un finale
persistente e piacevole

Abbinamenti / piatti a base di pesci saporiti,
arrosto, ma si accompagna anche con carni
bianche e formaggi a media stagionatura



5 L - 12%



3 L - 13%



75 CL - 13%

VINO BIANCO
VERMENTINO
LAZIO I.G.P. - UMBRIA I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / Oro, brillante

Profumo / fruttato con sentore
di mandorla e note agrumate

Sapore / vivo, equilibrato e pieno

Abbinamenti / da tutto pasto che
si rivela eccellente con crostacei crudi
o cotti, salse leggere e formaggi freschi



5 L - 12%



3 L - 12%

VINO BIANCO

IMBRUGLIA



100 CL - 12%

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / giallo scarico

Profumo / vinoso e delicato

Sapore / secco e fruttato

Abbinamenti / ideale per essere servito
con antipasti di mare e con qualsiasi
portata a base di pesce e verdure



5 L - 12%



3 L - 12%



75 CL - 12%

VINO BIANCO
**PINOT
GRIGIO**
UMBRIA I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / Giallo dorato

Profumo / intenso e fruttato

Sapore / fresco ed armonico
dal finale lungo e godibile

Abbinamenti / piatti a base di pesci
saporiti, arrosto, ma si accompagna
anche con carni bianche
e formaggi a media stagionatura



5 L - 11,5%



3 L - 12%



150 CL



- 12%



75 CL - 12%



37,5 CL - 12%

VINO BIANCO CHARDONNAY

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / giallo paglierino

Profumo / fruttato, fine e caratteristico

Sapore / asciutto, sapido e gradevole

Abbinamenti / servito a una temperatura compresa tra gli 8° e 10°, si abbina molto bene con antipasti magri, minestre, piatti a base di crostacei e pesce.

Usato anche come aperitivo



5 L - 10,5%



100 CL - 11,5%

VINO ROSSO
**TERRE
DEL
SAPIO**

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso suadente

Profumo / vinoso tenue

Sapore / armonico ed equilibrato
con struttura semplice

Abbinamenti / servito ad una
temperatura compresa fra i 10-12°
si sposa alla perfezione a primi piatti
con sughi di carne o infornati,
secondi di cacciagione o selvaggina e
formaggi dalla medio-lunga stagionatura



5 L - 12%



75 CL - 12%

VINO ROSSO
SYRAH

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / violaceo dalle sfumature carminio

Profumo / intenso e fruttato
con sentori di piccoli frutti neri e spezie

Sapore / presenta una buona struttura
e persistenza, è morbido e abbastanza
fresco con una media tonicità

Abbinamenti / è ottimo mangiato con
anatra, selvaggina, bistecche e carne bovina



5 L - 13%



75 CL - 13%

VINO ROSSO
CESANESE
LAZIO I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / intenso rosso rubino

Profumo / carico di frutta matura rossa che evolvono nel vegetale e nello speziato

Sapore / caldo, con tannini morbidi ed evoluti, di buon corpo e giusto equilibrio

Abbinamenti / questo vino rosso è ottimo per accompagnare primi piatti strutturati come cannelloni al sugo rosso, timballi, pasta all'uovo con sugo di cinghiale, oppure secondi di carni rosse e formaggi stagionati



5 L - 13%



75 CL - 13%

VINO ROSSO
SANGIOVESE
LAZIO I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso pieno

Profumo / odore di frutti rossi

Sapore / morbido e suadente

Abbinamenti / si abbina a carni
rosse e cacciagione, formaggi stagionati



5 L - 13%



150 CL - 13%



75 CL - 13%

VINO ROSSO
PRIMITIVO
PUGLIA I.G.P.

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso porpora intenso

Profumo / floreale con note di violetta
e fruttato con sentori di frutti a bacca rossa

Sapore / vinoso, vellutato con struttura e corpo

Abbinamenti / piatti a base di carni rosse,
formaggi da stagionature importanti
e piatti della gastronomia italiana tipica



5 L - 12%



3 L - 12%



150 CL - 12%

VINO ROSSO IMBRUGLIA

LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Colore / rosso rubino talora
con orli violacei

Profumo / vinoso con profumo delicato
che ricorda la viola

Sapore / secco, armonico, leggermente
tannico, con retrogusto gradevolmente
amarognolo

Abbinamenti / salumi e piatti a base di carne



5 L - 12%

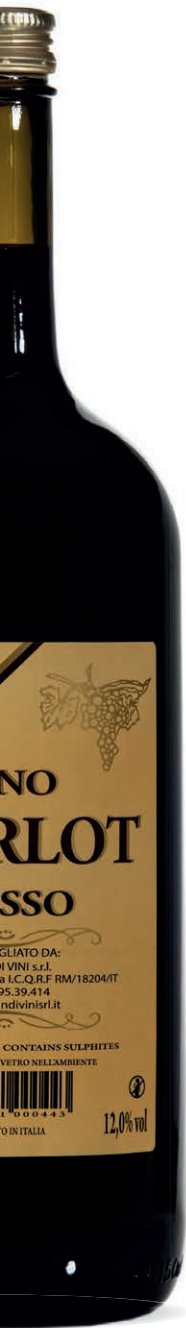


3 L - 12%



150 CL

VINO ROSSO
MERLOT



- 12%



75 CL - 12%



37,5 CL - 12%

**LE SUE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.**

Colore / rosso rubino, tendente al granato

Profumo / vinoso, intenso,
un po' erbaceo, caratteristico

Sapore / asciutto o talvolta abboccato,
sapido, robusto, di corpo

Abbinamenti / servito a una temperatura
di circa 18°, si accompagna a risotti
e pastasciutte a base di carne, alle carni
con i funghi, carni di maiale e di vitello



5 L - 10,5%



3 L - 10,5%



5 L - 10,5%



3 L - 10,5%

VINO BIANCO & ROSSO

LE LORO
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE.

BIANCO

Colore / giallo paglierino

Profumo / vinoso e delicato

Sapore / fresco ed armonico

Abbinamenti / questo vino risulta ottimo se accompagnato a primi e secondi piatti a base di pesce, ma anche con formaggi di media stagionatura

ROSSO

Colore / rosso suadente

Profumo / vinoso tenue

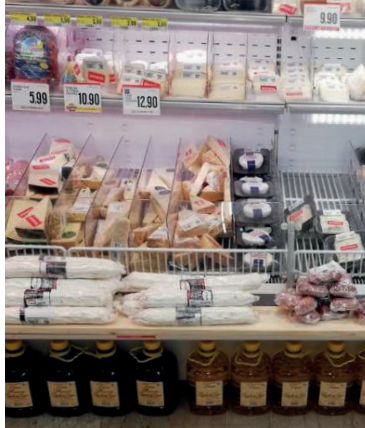
Sapore / armonico ed equilibrato

Abbinamenti / servito a una temperatura compresa tra i 10° e 12° si sposa alla perfezione a primi piatti con sughi di carne o infornati, secondi di cacciagione o selvaggina e formaggi dalla medio-lunga stagionatura

I NOSTRI VINI SUGLI SCAFFALI

Espositori ad hoc per valorizzare al massimo ogni spazio del proprio locale, incentivano le vendite e moltiplicano il fatturato.

Misure cm 60 x 40





ORGANIZZIAMO
IMPIANTI IN
COMODATO
D'USO PER
LA VENDITA
DI VINO SFUSO.



MISURE IMPIANTO /

VERTICALE

cm 60 x 70 x 265 h cad.

ORIZZONTALE

cm 67 x 67 x 165 h cad.

VINI BIANCHI /

Sapio - 11% vol.
Imbruglia - 12% / 13% vol.
Terre Di Giobbe - 12% / 13% vol.
Terre Di Abramo - 12% / 13% vol.
Radies - 12% / 13% vol.
Amabile - 10,5% vol.
Chardonnay - 12% vol.
Falanghina Beneventano I.G.P. - 12% vol.
Pecorino Terre Di Chieti I.G.P. - 13% vol.
Passerina Terre Di Chieti I.G.P. - 13% vol.
Vermentino Lazio I.G.T. - 13% vol.
Pinot Grigio Umbria I.G.T. - 12% vol.
Lazio Trebbiano I.G.T. - 12% vol.
Divino - 14,5 % vol.
Ambra - 14,5 % vol.

VINI ROSSI /

Sapio - 11% vol.
Imbruglia - 12% / 13% vol.
Terre Di Giobbe - 12% / 13% vol.
Terre Di Abramo - 12% / 13% vol.
Radies - 12% / 13% vol.
Amabile - 10,5% vol.
Merlot - 12% vol.
Syrah. - 12% vol.
Aglianico Beneventano I.G.P. - 12% vol.
Primo - 13% vol.
Lazio Cesanese I.G.P. - 13% vol.



GRANDI VINI SRL

Via Tende, 67/B - Palestrina [Rm] - tel. 06 9539414
www.grandivinisrl.it - info@grandivinisrl.it

