cantina altarocca

## Cantina Altarocca

Cantina Altarocca nasce alle pendici della storica città di Orvieto e i suoi vigneti si estendono per 11 ettari a 350 m di altitudine su terreni ricchi di argilla e tufo, nel cuore della DOC Orvieto Classico Superiore. Ricerca, sperimentazione, attrezzature e tecniche moderne, ma sempre nel rispetto della centenaria storia vitivinicola del territorio: la proposta di Cantina Altarocca vuole essere un equilibrato blend di tecnologia e tradizione.

Le uve impiegate nel processo produttivo provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà e i vini prodotti sotto la direzione agronomica ed enologica del dr. Maurilio Chioccia sono sei: tre bianchi e tre rossi, per una produzione annua complessiva di circa 65.000 bottiglie .

Cantina Altarocca winery rises on the slopes of the Rocca Ripesena spur of volcanic tufa, less than five kilometres from the historic town of Orvieto. 11 hectares of vineyards at 350m of altitude on terrains rich in clay and tufa, in the core of the Orvieto Classico DOC area. Experimental research and a modern equipment, along with meticulous application of hundreds of years of wine making techniques: the purpose of Cantina Altarocca is a balanced blend of technology and tradition.

In the production process, only grapes coming from the vineyards belonging to the enterprise are used and six wines are produced under the expert supervision of dr. Maurilio Chioccia: three whites and three reds for a total production of 65.000 bottles per year

## LIBRATO
## CABERNET FRANC - CANAIOLO
## UMBRIA IGT

750 ML

VARIETY OF GRAPES. CABERNET FRANC, CANAIOLO
MATURING. 2 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
LIBRATO HAS A RED RUBY COLOR WITH VIOLET REFLEXES, AN INTENSE AND MELLOW SCENT, RICH WITH NOTES OF RED FRUITS AND A VEGETABLE AROMA. FULL AND SMOOTH IN THE MOUTH, WITH ELEGANT NOTES OF FRUIT, BALANCED AND TANNIC TO THE RIGHT POINT.

VARIETÀ DELLE UVE. CABERNET FRANC,CANAIOLO
AFFINAMENTO. 2 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.
COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI AL NASO INTENSO E ARMONICO, RICCO DI NOTE DI FRUTTA ROSSA E SENTORI VEGETALI. IN BOCCA SECCO, PIENO E MORBIDO, ELEGANTE NELLE NOTE DI FRUTTA, EQUILIBRATO E GIUSTAMENTE TANNICO

## LAVICO
## ROSSO UMBRIA IGT

750 ML
1,5 L
3 L

VARIETY OF GRAPES. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.
MATURING. 2-3 MONTHS IN STAINLESS STEEL CONTAINERS / 10-12 MONTHS IN FRENCH SESSILE OAK CASKS / 6-8 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
LAVICO HAS A DEEP RED COLOR WITH RUBY REFLEXES, A SWEET AND INTENSE SCENT WITH NOTES OF RED CURRANT, BLACK CHERRY AND COCOA . COMPLEX AND STRONG IN THE MOUTH, MELLOW, WARM. ALCHOOLIC AND WELL STRENGTHENED BY FRESHNESS WITH A LIGHT MINERALITY

VARIETÀ DELLE UVE. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.
AFFINAMENTO. 2-3 MESI IN VASI INOX / 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE / 6-8 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. COLORE ROSSO RUBINO, LUMINOSO. AL NASO COMPATTO E INTENSO, CON NOTE DI RIBES, AMARENA, CACAO. COMPLESSO E DECISO AL GUSTO: ARMONICO, CALDO, ALCOLICO, BEN SOSTENUTO DALLA FRESCHEZZA CON UNA LEGGERA MINERALITÀ. EQUILIBRATO E GIUSTAMENTE TANNICO.

VARIETY OF GRAPES. MERLOT.
MATURING. 2-3 MONTHS IN STAINLESS STEEL CONTAINERS / 12-14 MONTHS IN FRENCH SESSILE OAK CASKS / 8-10 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
AGED FOR 14 MONTHS IN FRENCH OAK, HAS A FULL SCENT OF CHERRY AND A STRONG IMPACT IN THE NOSE WITH NOTES OF BLACKBERRY AND COCOA. HARMONIOUS AND CLEAN IN THE MOUTH WITH A PLEASANT PERSISTENCE. BALANCED AND TANNIC TO THE RIGHT POINT WITH A GOOD FRUITY RETURN.

VARIETÀ DELLE UVE. MERLOT.
AFFINAMENTO. 2-3 MESI IN VASI INOX / 14 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE NUOVE / 8 -10 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO, LUMINOSO. AL NASO IMPATTANTE E DECISAMENTE PIENO, NOTE DI MORE E PRUGNE, CIOCCOLATOSO. ARMONIOSO E NITIDO AL GUSTO. EQUILIBRATO, PIACEVOLE E DI BUONA ALCOLICITÀ, DUREVOLE PERSISTENZA CON UNA BUONA SAPIDITÀ. EQUILIBRATO E GIUSTAMENTE TANNICO, CON UN BUON RITORNO FRUTTATO.

## ROSSO D'ALTAROCCA
## MERLOT
## UMBRIA IGT

750 ML
1,5 L
3 L

cantina altarocca

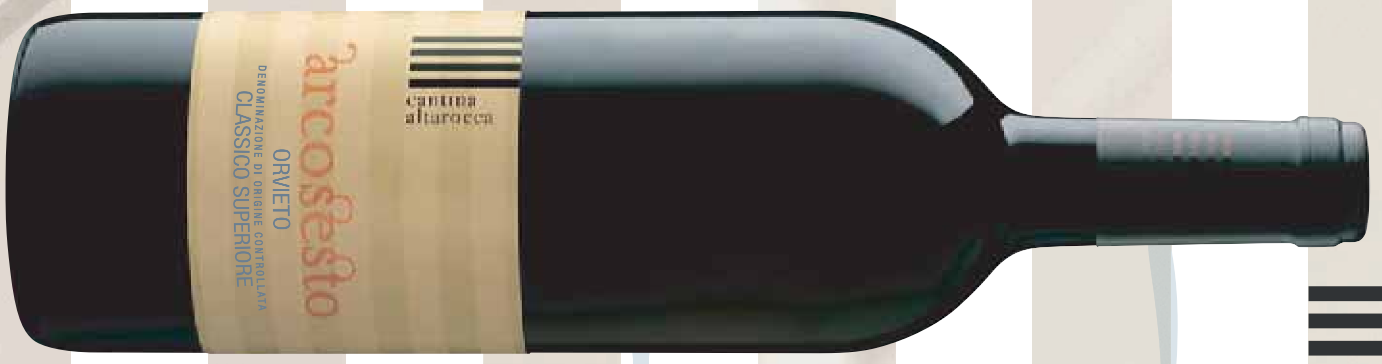
CANTINA ALTAROCCA
LOC. ROCCA RIPESENA 62 - 05010 ORVIETO (TR)
TEL +39 0763 344210 / 0763 393437
FAX +39 0763 395155
HTTP://WWW.CANTINAALTAROCCA.COM
INFO@CANTINAALTAROCCA.COM

## ARCOSESTO
## ORVIETO DOC
## CLASSICO SUPERIORE

750 ML

VARIETY OF GRAPES.
GRECHETTO, PROCANICO, MALVASIA.
MATURING. 2 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
ARCOSESTO HAS A LIGHT YELLOW COLOR WITH GREENISH REFLEXES. THE SCENT IS DELICATE AND ELEGANT, RICH WITH NOTES OF DRY FRUITS AND FLOWERS. IN THE MOUTH IS DRY, FRAGRANT AND HARMONIOUS WITH NOTES OF WHITE FRUITS AND A GOOD PERSISTENCE.

VARIETÀ DELLE UVE.
GRECHETTO, PROCANICO, MALVASIA.
AFFINAMENTO. 2 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO, CON LEGGERE NOTE VERDOLINE. AL NASO INTENSO E FINE, CARATTERIZZATO DA NOTE DI FRUTTA FRESCA E FIORI. IN BOCCA SECCO, FRAGRANTE, ELEGANTE E ARMONICO CON NOTE DI FRUTTA BIANCA.



cantina altarocca

## ALBACO
## BIANCO UMBRIA IGT

750 ML
1,5 L

VARIETY OF GRAPES. CHARDONNAY, GRECHETTO.
MATURING. 2 MONTHS IN FRENCH SESSILE OAK CASKS (ONLY THE CHARDONNAY, THEN IT'S BLENDED WITH GRECHETTO) / 4 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
ALBACO HAS A BRIGHT YELLOW COLOR WITH NOTES OF GOLD. THE SCENT IS FULL AND ELEGANT, RICH WITH NOTES OF FRESH FRUITS, ACACIA FLOWERS AND A DELICATE NOTE OF WOOD. IN THE MOUTH IS DRY, SMOOTH, COMPLEX AND PERSISTENT.

VARIETÀ DELLE UVE. CHARDONNAY, GRECHETTO.
AFFINAMENTO. 2 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE NUOVE (SOLO LO CHARDONNAY, POI AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO) / 4 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON NOTE DORATE AL NASO AMPIO E FINE, RICCO DI NOTE DI FRUTTA FRESCA E FIORI DI ACACIA, CON SENTORI DI LEGNO DOLCE. IN BOCCA SECCO, MORBIDO, COMPLESSO ED ELEGANTE CON NOTE DI FRUTTA MATURA E SPEZIE.

VARIETY OF GRAPES. CHARDONNAY.
MATURING. 6-7 MONTHS IN FRENCH SESSILE OAK CASKS / 4-6 MONTHS IN BOTTLES.
ORGANOLEPTIC FEATURES.
BRIGHT YELLOW COLOR WITH LUMINOUS GOLD REFLEXES. FULL AND DEEP SCENT WITH NOTES OF VANILLA, ALMONDS AND A SMELL OF SWEET WOOD. SMOOTH AND PERSISTENT IN THE MOUTH, SAPID AND MINERAL TO THE RIGHT , POINT. BALANCED AND HARMONIOUS, WITH NOTES OF RIPE TROPICAL FRUITS.

VARIETÀ DELLE UVE. CHARDONNAY.
AFFINAMENTO. 6-7 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE / 4-6 MESI IN BOTTIGLIA.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LUMINOSI RIFLESSI DORATI. NOTEVOLE LA COMPLESSITÀ OLFATTIVA: PROFUMO COMPATTO E PROFONDO, LEGGERMENTE SPEZIATO E CON DOLCI SENTORI DI LEGNO. MORBIDO E PERSISTENTE, CON GIUSTA SAPIDITÀ E MINERALITÀ, HA UN BUON EQUILIBRIO AROMATICO CON PIACEVOLI SENTORI DI FRUTTA MATURA E TROPICALE.

## BIANCO D'ALTAROCCA
## CHARDONNAY
## UMBRIA IGT

750 ML
1,5 L

cantina altarocca