



CASTEL DE PAOLIS

AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola Castel de Paolis 2010 Società a r.l.
Via Val de Paolis - Grottaferrata (Roma) - PI/CF: 10967171009
Tel. 06-94.13.648 Fax 06-94.31.60.25
www.casteldepaolis.it - info@casteldepaolis.it

Regione: Lazio
Titolare: Giulio Santarelli
Enologo: Fabrizio Bono
Resp. Commerciale: Giulio Santarelli

Bottiglie prodotte/anno: 90 000
Anno avviamento aziendale: 1985
Ettari totali vitati: 11 + 1 in affitto
Vendita diretta: Sì
Numero prodotti: 8
Visite all'azienda: Sì
Lingue parlate in azienda: Inglese, Spagnolo
Zona di produzione: DOC Frascati
Distribuzione all'estero: USA, Giappone, Belgio, Regno Unito, Germania, India, Formosa, Svezia.
Vendite Italia: 75%
Vendita Estero: 25%

Campo Vecchio Bianco **IGT Bianco Lazio**



Tipo vino: Bianco secco

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 6,50 euro

Bottiglie/anno: 25 000

1° anno di produzione: 1994

Uve: Malvasia Puntinata 40%, Bombino 20%, Bellone 10%,
Grechetto + Pecorino + Romanesca 30%

Superficie vigneto: 2,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 100 qli/Ha, 1,82 Kg

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 6/8 giorni

Temperatura: 16 °C

Ferm. Malolattica: No

Affinamento preimbottigliamento: 5 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

Castel De Paolis **Frascati Doc Superiore**



Tipo vino: Bianco secco

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 9 euro

Bottiglie/anno: 20 000

1° anno di produzione: 1994

Uve: Malvasia di Candia 50%, Malvasia Puntinata 25%,
Trebiano toscano 10%, Bellone + Greco + Bombino 15%

Superficie vigneto: 2 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 100 qli/Ha, 1,82 Kg

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 6/8 giorni

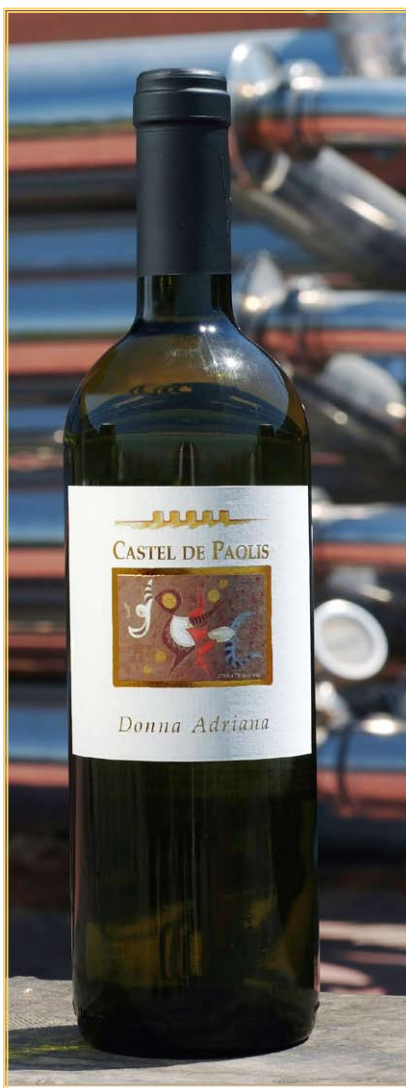
Temperatura: 16 °C

Ferm. Malolattica: No

Affinamento preimbottigliamento: 5 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

Donna Adriana **IGT Bianco Lazio**



Tipo vino: Bianco secco

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 12 euro

Bottiglie/anno: 10 000

1° anno di produzione: 1993

Uve: Viognier 60%, Malvasia Puntinata 30%,
Sauvignon Blanc 10%

Superficie vigneto: 1,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 80 qli/Ha, 1,45 Kg

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 10/12 giorni

Temperatura: 15 °C

Ferm. Malolattica: No

Affinamento preimbottigliamento: 8 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

Campo Vecchio **IGT Rosso Lazio**



Tipo vino: Rosso secco

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 10 euro

Bottiglie/anno: 19 000

1° anno di produzione: 1994

Uve: Syrah 50%, Cesanese 30%, Montepulciano + Sangiovese 20%

Superficie vigneto: 2,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a 5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 80 qli/Ha, 1,45 Kg

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 12 giorni

Temperatura: 27 °C

Ferm. Malolattica: Si, totale

Passaggio in legno: parziale, solo Syrah

Tipo di legno: Barrique Allier, Tronçais

Affinamento preimbottigliamento: 12 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

I Quattro Mori **IGT Rosso Lazio**



Tipo vino: Rosso secco

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 22,50 euro

Bottiglie/anno: 10 000

1° anno di produzione: 1993

Uve: Syrah 40%, Cabernet S. 30%, Merlot 20%,
Petit Verdot 10%

Superficie vigneto: 1,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 70 qli/Ha, 1,27Kg

Periodo vendemmia: fine settembre

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 15 giorni

Temperatura: 28 °C

Ferm. Malolattica: Si

Passaggio in legno: Si

Tipo di legno: Allier-Tronçais

Età: 1/2/3 anni

Affinamento preimbottigliamento: 18 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

Rosathea **IGT Rosso Lazio**



Tipo vino: Rosso dolce

Bottiglia: 0,50 lt

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 12 euro

Bottiglie/anno: 2000

1° anno di produzione: 1993

Uve: Moscato rosa

Superficie vigneto: 1 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 50 qli/Ha, 0,90 Kg

Periodo vendemmia: Settembre

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 6/8 giorni

Temperatura: 16°C

Ferm. Malolattica: No

Affinamento preimbottigliamento: 5 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo

Cannellino **DOC Frascati**



Tipo vino: Bianco dolce

Bottiglia: 0,50 lt

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 10 euro

Bottiglie/anno: 2000

1° anno di produzione: 1993

Uve: Malvasia di Candia 50%, Malvasia Puntinata 25%,
Trebiano toscano 10%, Bellone + Greco + Bombino 15%

Superficie vigneto: 0,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a
5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 50 qli/Ha, 0,90 Kg

Periodo vendemmia: Novembre

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 10 giorni

Temperatura: 16°C

Ferm. Malolattica: No

Affinamento preimbottigliamento: no

Stabilizzazione prodotto: freddo

Muffa Nobile

IGT Bianco Lazio



Tipo vino: Bianco dolce

Bottiglia: 0,50 lt

Prezzo Euro (franco cantina IVA compresa): 20 euro

Bottiglie/anno: 2000

1° anno di produzione: 1993

Uve: Semillon 70%, Moscato giallo 20%, Sauvignon Blanc 10%

Superficie vigneto: 0,5 Ha

Esposizione altitudine: collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema allevamento e densità: Filare/cordone speronato a 5500 piante/Ha

Età media viti: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 60 qli/Ha, 1,09 Kg

Periodo vendemmia: Novembre

Fermentazione: vasca acciaio inox termocondizionata

Durata: 12 giorni

Temperatura: 15°C

Ferm. Malolattica: No

Passaggio in legno: Si

Tipo di legno: Allier

Capacità: 2,25 Hl

Età: 1 anno

Affinamento preimbottigliamento: 9 mesi

Stabilizzazione prodotto: freddo