

*Catalogo*

*Tenuta  
dell'  
Agnellone*



## Perpilio

ATINA CABERNET D.O.C.

Vino ottenuto da uve aziendali Cabernet Sauvignon 100 % coltivate in Alvito (FR). La scelta di vinificare il Cabernet Sauvignon in purezza nasce dalla volontà di evidenziare la grande territorialità del vitigno nell'areale dell'Atina Cabernet DOC.

L'affinamento è avvenuto in botti di acciaio in modo da preservare la territorialità esaltando le note di olfatto e gusto.

### Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**Olfatto:** libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura, gradevole la nota vegetale  
**Gusto:** base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido  
**Gradazione alcolica svolta:** 13,00%



## Carlacitto

ROSSO FRUSINATE I.G.T.

Vino ottenuto da uve aziendali Merlot 90% e Syrah 10% coltivate in località Selvapiana nel comune di Gallinaro (FR). L'affinamento è avvenuto in botti di acciaio in modo da preservare la territorialità esaltando le note di olfatto e gusto.

### Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei  
**Olfatto:** libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati  
**Gusto:** base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido  
**Gradazione alcolica svolta:** 13,00%



## Rosato

ROSATO FRUSINATE I.G.T.

Vino ottenuto dalla vinificazione in bianco e a bassa temperatura di uve aziendali Merlot 100% coltivate in località Selvapiana nel comune di Gallinaro (FR). L'affinamento sulle feccie fini per quattro mesi ha permesso di ottenere un rosato dai fragranti profumi e buona struttura

### Note organolettiche

**Colore:** rosato cerasuolo  
**Olfatto:** delicatamente fruttato con sentori di viola ed amarena  
**Gusto:** morbido, sapido, giusta persistenza  
**Gradazione alcolica svolta:** 12,50%



## Monticchio

BIANCO FRUSINATE I.G.T.

Vino bianco ottenuto da uve di Trebbiano e Passerina raccolte a mano e vinificate a bassa temperatura con successiva pressatura soffice. L'affinamento per sei mesi ha permesso di ottenere un bianco con buona estrazione di aromi.

### Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati  
**Olfatto:** grande freschezza olfattiva, agrumi su tutto e poi mela e pesca bianca  
**Gusto:** linearità di freschezza gusto-olfattiva con ottima spina dorsale. Grande ritorno di agrumi nel finale  
**Gradazione alcolica svolta:** 12,50%



# Farro e Derivati

Cereale, a basso contenuto di glutine, le cui origini si perdono nel tempo, è uno dei più antichi tipi di frumento coltivato dall'uomo, famoso per essere stato la base dell'alimentazione delle legioni romane che partirono alla conquista del mondo. All'inizio del XX secolo la coltivazione di farro è stata quasi totalmente abbandonata per la sua bassa produttività rispetto alle altre tipologie di frumento.

Per la sua rusticità ed adattabilità dal punto di vista ambientale, non richiede interventi per il controllo delle erbe infestanti né il ricorso a fertilizzanti.

**Caratteristiche:** povero di grassi e ricco di fibre, di vitamine e sali minerali, contiene l'aminoacido essenziale metionina di cui, in genere gli altri cereali sono carenti.



Pasta di Farro  
500 gr

Ciambelle  
di Farro  
350 gr



Farro Perlato  
500 gr

# Fagioli Cannellini



Fagiolo Cannellino  
di Atina D.O.P  
500 gr



Fagiolo Cannellino  
Prodotto in Atina  
180 gr



Fagiolo Cannellino  
Prodotto in Atina  
400 gr





C1  
3 Bottiglie in scatola  
di cartone



C2  
2 Bottiglie in scatola  
di cartone

C3  
2 Bottiglie in scatola  
di legno



C4  
Confezione regalo  
personalizzabile

