



Dal 1721

CANTINA
OSTANTINI

*Il vino dei
Castelli Romani*



Le Origini

A Genzano di Roma, nel cuore dei Castelli Romani, la famiglia Costantini produce vino dal 1721 ed è quindi una delle aziende vitivinicole più antiche d'Italia.

Questa piccola realtà del settore vitivinicolo laziale, produce i suoi vini provenienti dagli storici vigneti siti in località Montegiove e Presciano, nei comuni di Genzano di Roma e di Lanuvio.

In queste zone i terreni sono vulcanici e conferiscono ai vini corpo e mineralità.

La vinificazione avviene nei locali del centro storico del paese di Genzano di Roma ed avviene con metodi ed attrezzature tradizionali, tramandati di padre in figlio ma, con attenzione alle nuove tecniche di produzione ed alle esigenze dei clienti.

La produzione dell'azienda agricola si completa con la produzione di olio extra vergine di oliva, marmellate ed altre specialità con la frutta proveniente dai propri terreni.



I Vini

La produzione del vino avviene con attrezzature e metodi tradizionali, tramandati di padre in figlio cercando di conservare e valorizzare la tipicità e la genuinità delle nostre uve. Ci occupiamo personalmente di ogni singola fase del processo di produzione del vino e seguiamo con la massima cura ogni fase della lavorazione, dalla coltivazione manuale della vite fino all'imbottigliamento.



Il Fiore

Una linea con un tema unico, il fiore.

Simbolo di gioia, positività, eleganza, amore e purezza.

Il fiore è legato al mondo del vino con il profumo, il colore, la condivisione e l'amicizia.

I fiori inoltre ci legano alla storia di Genzano con la sua tradizionale Infiorata.

Sarà il fiore quindi a parlare dei vini della Cantina Costantini.



Malvasia puntinata

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Malvasia puntinata*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100-120 q.li*

VINIFICAZIONE: *vendemmia manuale, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè*

AFFINAMENTO: *4 mesi in acciaio*

GRADO ALCOLICO: *13 % Vol*

COLORE: *giallo paglierino.*

PROFUMO: *al naso fruttato e fragrante.*

SAPORE: *fresco e sapido con una piacevole nota amarognola tipica del vitigno*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *ideale per i piatti tipici della cucina romana, le carni bianche e le preparazioni di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *10°C.*

Bellone

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Bellone 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *vendemmia manuale notturna, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio.*

GRADO ALCOLICO: *12,5% Vol*

COLORE: *giallo paglierino tenue.*

PROFUMO: *note di frutti tropicali, ananas, mango, prugna gialla e fiori bianchi.*

SAPORE: *sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente anche a tutte le preparazioni a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*

Sauvignon

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Sauvignon blanc 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *vendemmia manuale, diraspa pigiatura, breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio.*

GRADO ALCOLICO: *12,5% Vol*

COLORE: *giallo paglierino con riflessi dorati.*

PROFUMO: *sentori di pesca, albicocca, susina, fiori bianchi e foglia di pomodoro..*

SAPORE: *sapido e molto fresco con una buona struttura*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *ideale con verdure, asparago in particolare, agrumi, formaggi freschi e preparazioni a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*

Chardonnay vivace

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Chardonnay 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento e successiva rifermentazione.*

GRADO ALCOLICO: *13 % Vol*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio.*

COLORE: *giallo paglierino tenue.*

PROFUMO: *fruttato di mela e fiori.*

SAPORE: *Al palato vivace, morbido e fresco*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente a tutte le preparazioni a base di pesce crudo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*

Merlot

rosso igt lazio



UVAGGIO: Merlot del Lazio

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: 400 m. s.l.m.

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: 130 q.li

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle uve per 7/8 giorni a temperatura controllata, affinamento*

AFFINAMENTO: *un anno: 3 mesi in acciaio, 9 mesi in botti di legno grandi.*

GRADO ALCOLICO: 13 % Vol

COLORE: *rosso rubino brillante.*

PROFUMO: *frutti di bosco e prugna*

SAPORE: *caldo, vellutato e armonico.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per primi piatti con sughi di carne, arrosti, formaggi e salumi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

Cesanese

rosso igt lazio



UVAGGIO: *Cesanese 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *90 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle uve per 12/15 giorni a temperatura controllata, affinamento*

AFFINAMENTO: *un anno: 3 mesi in vasca, 6 mesi in barriques di rovere di secondo e terzo passaggio*

GRADO ALCOLICO: *13 % Vol.*

COLORE: *rosso rubino intenso con riflessi granati.*

PROFUMO: *intenso di frutti di bosco e con note speziate*

SAPORE: *morbido e pieno con note di prugna*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale per primi piatti con sughi di carne, arrosti, cacciagione, formaggi stagionati e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18°C.*

Gemmarossa

Roma doc rosso



UVAGGIO: *Montepulciano 60%*

Cesanese 40%

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *90 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale, diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle uve per 12/15 giorni a temperatura controllata, affinamento*

AFFINAMENTO: *12 mesi in barriques.*

GRADO ALCOLICO: *14 % Vol*

COLORE: *rosso rubino*

PROFUMO: *Aromi di mirtilli e more, toni floreali di violetta*

SAPORE: *Equilibrato, fresco con una lunga persistenza speziata di pepe nero e liquirizia.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto con piatti strutturati di carne, formaggi e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18°C.*

passiflò

*Malvasia puntinata
vendemmia tardiva*



UVAGGIO: *Malvasia puntinata 100%*
ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta tardiva e successivo appassimento in cantina. diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, lungo affinamento in legno*
AFFINAMENTO: *24 mesi in barriques.*
GRADO ALCOLICO: *14,5% Vol*
COLORE: *giallo oro.*

PROFUMO: *armonico e floreale.*

SAPORE: *dolce con sentori di tostatura di legno e frutta candita.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale con formaggi erborinati e semi-stagionati, perfetto con i dolci secchi e a pasta di mandorla

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *13°C.*



cantinacostantini@gmail.com



+39 06 939 0291



+39 340 6629440



www.cantinacostantini.it



lunedì- sabato	9-13 / 16-20
domenica	9 - 13



[cantina_costantini](https://www.instagram.com/cantina_costantini)



[Cantina Costantini](https://www.facebook.com/CantinaCostantini)



Via Giuseppe Garibaldi 21/25/27
Genzano di Roma 00045 (RM)
Italia