

OLIBRIO

Cesanese di Olevano Romano
denominazione di origine controllata



Gradazione: 13% vol.

Vitigni: Cesanese comune e Cesanese di Affile.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino, tendente al granato.

Bouquet: Delicato profumo di violetta.

Gusto: Incomparabile sapore morbido, leggermente aromatico.

Abbinamenti: E' ideale per piatti di carni bianche e rosse, arrosti e cacciagione.

Si serve intorno ai 18°C.

Alcoholic percentage: 13% vol.

Vines: Common Cesanese and Cesanese of Affile.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby, verging to garnet red.

Bouquet: Delicate fragrance of violet.

Taste: Incomparably mellow, slightly aromatic.

Perfect for courses of red and white meat, roast meat and game. To be served at around 18°C.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**



Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax

CESANESE DI OLEVANO ROMANO



Cesanese di Olevano Romano
denominazione di origine controllata

Gradazione: 12% vol.

Vitigni: Cesanese.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino.

Bouquet: Tranquillo, secco.

Gusto: Secco, vigoroso.

Abbinamenti: Si adatta con carni rosse,
cacciagione e arrosti.

Alcoholic percentage: 12% vol.

Vines: Common Cesanese and Cesanese of Affile.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby.

Bouquet: Agreeable, dry.

Taste: Dry, robust.

Perfect for red meat, roast meat and game.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**



Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax

ROSSO AMABILE DI OLEVANO ROMANO



Cesanese di Olevano Romano
denominazione di origine controllata
Rosso Amabile

Gradazione: 11,5%+1,5% vol.

Vitigni: Cesanese.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino.

Bouquet: Amabile nel gusto.

Gusto: Amabile, delicato, tranquillo.

Abbinamenti: Adatto per carni bianche saporite o primi piatti asciutti conditi con sughi di carne.

Inoltre, può accompagnare anche le zuppe di mare.

Alcoholic percentage: 11,5%+1,5% vol.

Vines: Cesanese.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby.

Bouquet: Slightly sweet.

Taste: Slightly sweet, delicate, agreeable.

Perfect for either white, tasty meat or first courses with meat sauce and even chowders.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**

Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax (

Collegiano

Cesanese di Olevano Romano
denominazione di origine controllata



Gradazione: 13% vol.

Vitigni: Cesanese comune e Cesanese di Affile.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino, tendente al granato.

Bouquet: Delicato profumo di violetta.

Gusto: Incomparabile sapore morbido, leggermente aromatico.

Abbinamenti: E' ideale per piatti di carni bianche e rosse, arrostiti e cacciagione. Si serve intorno ai 18°C.

Alcoholic percentage: 13% vol.

Vines: Common Cesanese and Cesanese of Affile.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby, verging to garnet red.

Bouquet: Delicate fragrance of violet.

Taste: Incomparably mellow, slightly aromatic.

Perfect for courses of red and white meat, roast meat and game. To be served at around 18°C.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**

Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax (+39) 06 9564019

info@cantinasociale.it

SERPENTARA

Cesanese di Olevano Romano
denominazione di origine controllata



Gradazione: 13,5% vol.
Vitigni: Cesanese di Affile.
Provenienza: Vigneti collinari selezionati di Olevano Romano.
Colore: Rosso rubino, tendente al granato.
Bouquet: Delicato profumo di violetta.
Gusto: morbido, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo, ideale per piatti di carne, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Affinato in acciaio e botti di rovere.

Alcoholic percentage: 13,5% vol.
Vines: Cesanese of Affile.
Origin: Selected hilly vineyards of Olevano Romano.
Colour: Ruby, verging to garnet red.
Bouquet: Intense with strong scent of sweet-smelling violet resulting in notes of small red fruit, ripe blackberries and egriots.
Taste: Mellow, slightly tannic and bitterish. Refined in oaken barrels. Perfect for meat courses, roast meat, game and matured cheese.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**

Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax



Olibano



Lazio

indicazione geografica tipica

Vino Frizzante Rosso Naturale Dolce

Gradazione: 10%+3% vol.

Vitigni: Cesanese.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino.

Bouquet: Frizzante.

Gusto: Morbido, dolce.

Abbinamenti: Adatto per dolci, dessert e frutta secca.

Servire fresco a 10/12 gradi.

Alcoholic percentage: 10%+3% vol.

Vines: Cesanese.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby.

Bouquet: Lightly sparkling.

Taste: Mellow, sweet.

Perfect for desserts and dried fruit.

To be served fresh at 10/12°C.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**

Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax

Olibano

Lazio

indicazione geografica tipica

Rosso Naturale Dolce / Sweet Red



Gradazione: 10%+3% vol.

Vitigni: Cesanese.

Provenienza: Vigneti collinari di Olevano Romano.

Colore: Rosso rubino.

Bouquet: Frizzante.

Gusto: Morbido, dolce.

Abbinamenti: Adatto per dolci, dessert e frutta secca.

Servire fresco a 10/12 gradi.

Alcoholic percentage: 10%+3% vol.

Vines: Cesanese.

Origin: Hilly vineyards of Olevano Romano.

Colour: Ruby.

Bouquet: Lightly sparkling.

Taste: Mellow, sweet.

Perfect for desserts and dried fruit.

To be served fresh at 10/12°C.



**Cooperativa Cantina Sociale
Vini Tipici "Cesanese" S.r.l.**

Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano (ROMA) Italia
Tel. (+39) 06 9564018 Fax ()