



ROMA MANT II

VINO
OLIO
NATURA

ROMANELLI



Agricola Romanelli

The Romanelli Farm

Ci troviamo a Montefalco, nel cuore del più importante distretto produttivo dell'Umbria del vino. Qui coltiviamo in biologico 30 ettari di proprietà, 8 di vigneti e 12 di oliveti, sul Colle denominato San Clemente. Un poggio che si trova poco sotto il centro abitato da cui godere di un panorama unico sulla valle sottostante, ben esposto al sole e sempre caratterizzato da una leggera brezza.

Un luogo unico, ideale per portare a piena maturazione i frutti del nostro lavoro, che ci permette di praticare un'agricoltura attenta alle nostre esigenze di salubrità e al mantenimento di quegli equilibri che caratterizzano questo spicchio di territorio, ancora in parte incontaminato. Qui produciamo i vini più tradizionali di Montefalco: dal Grechetto al Trebbiano Spoletino, dal Montefalco Rosso al Montefalco Sagrantino, anche nella storica versione passita. Vini che guardano alla memoria di questi luoghi e che cerchiamo di interpretare con personalità, traducendo nei bicchieri le caratteristiche uniche di ogni annata. Dopo la vendemmia ci dedichiamo alla raccolta delle olive, moraiolo, san felice ma anche altre varietà: nascono così i nostri oli estratti a freddo, particolarmente equilibrati e ricchi di sostanze antiossidanti.

Produciamo prodotti che consumiamo tutti i giorni, vini e oli per noi e per i nostri ospiti. Da una parte guardiamo alla sostenibilità ambientale di ogni nostra azione, in campagna e non solo. Dall'altra cerchiamo di preservare la grande biodiversità che caratterizza la natura che ci circonda. Questi siamo noi. Questa è Agricola Romanelli.

We are located in Montefalco, in the heart of Umbria's most important wine-producing district. Here our family cultivates 30 hectares (approximately 44 acres) of estate vineyards and olive groves on the hill called San Clemente. A hillock that lies just below the town from which to enjoy a unique view of the valley below, well exposed to the sun and always characterized by a light breeze.

It is a unique place, ideal for bringing the fruits of our labor to full maturity, where we can practice agriculture that is attentive to our health needs and maintain the equilibrium that characterizes this part of the territory, which remains untouched. Here we produce the most traditional wines of Montefalco: from Grechetto to Trebbiano Spoletino, from Montefalco Rosso to Montefalco Sagrantino, and even the historic Sagrantino Passito. Wines that recall the memory of these places and that we try to interpret with personality, translating into wine glasses the unique characteristics of each vintage. After the grape harvest, we dedicate ourselves to the olive harvest, Moraiolo, San Felice, and other varieties: this is how our cold extracted olive oils are made, exceptionally balanced and rich in antioxidants.

We make products that we consume every day, wines, and olive oils for our guests and for our family. On the one hand, we look at the environmental sustainability of all our actions in the countryside and beyond. On the other hand, we try to preserve the incredible biodiversity that characterizes the nature surrounding us. This is who we are. This is Agricola Romanelli.

ROMANEBILI



La Natura del Vino

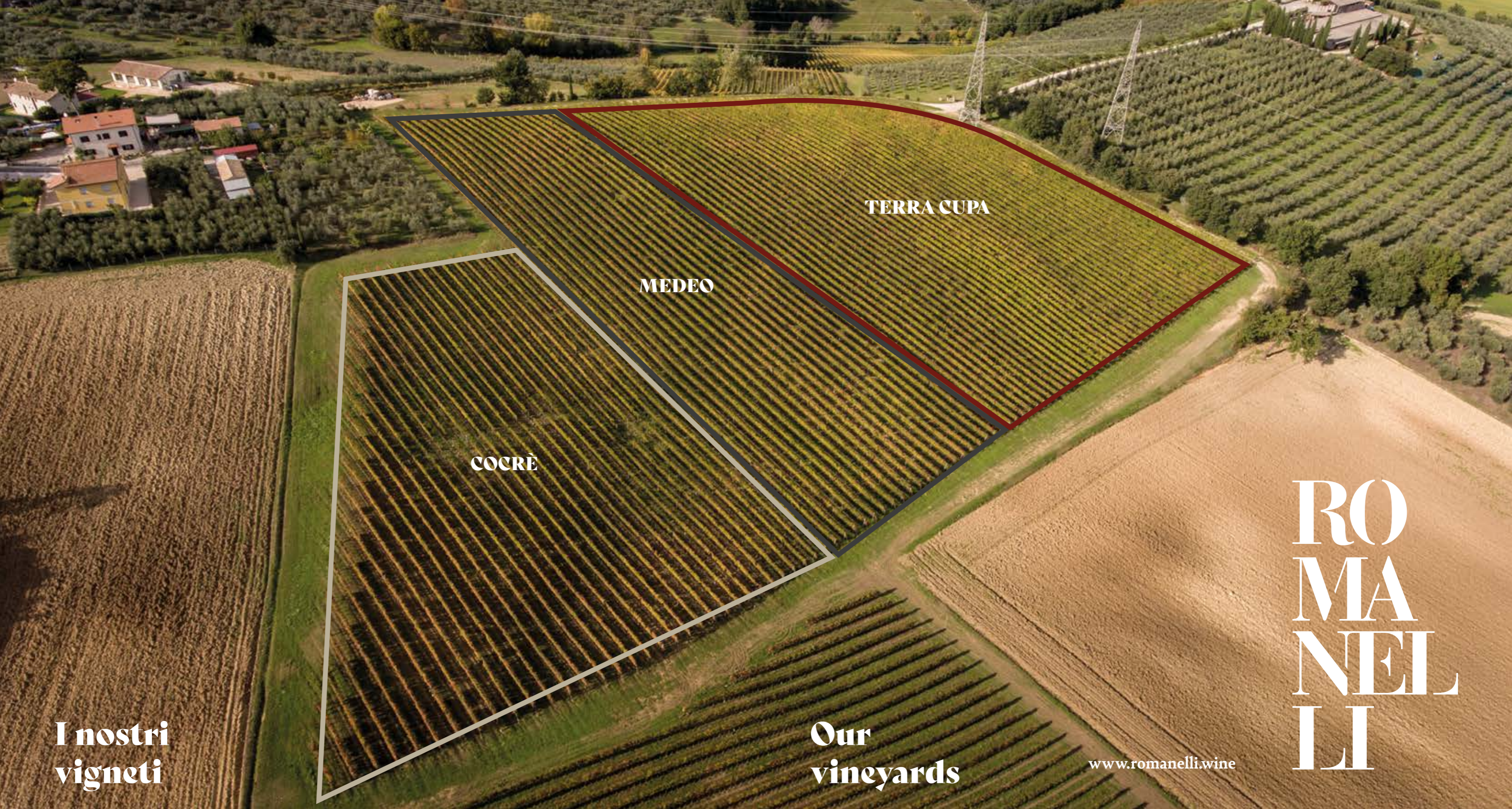
Cerchiamo di fare in modo che i nostri vini siano sempre l'espressione delle caratteristiche uniche e irripetibili della nostra terra. Per questo crediamo che la vera qualità sia prima di tutto frutto di ciò che facciamo in campagna durante l'anno, cercando di favorire l'inserimento di specie animali in armonia con quelle vegetali. Solo vigneti sani ed equilibrati, gestiti in maniera personalizzata, ci permettono in vendemmia di portare in cantina uve perfettamente mature, sulle quali poi intervenire il minimo possibile. Le concimazioni organiche, l'inerbimento tra le file, la corretta gestione dei terreni e della chioma in base alle caratteristiche dei diversi vigneti, le basse rese e le raccolte sempre tardive sono solo alcune delle pratiche agricole che ci impegnano e che ci avvicinano giorno dopo giorno ai nostri obiettivi.

Nel corso degli anni ci siamo avvicinati sempre di più a una serie di azioni volte al mantenimento degli equilibri non solo in vigna ma in tutta l'azienda agricola. A partire dal 2008 abbiamo posizionato nelle nostre vigne nidi artificiali per la salvaguardia di importanti specie di volatili nel territorio di Montefalco, dal falco al gheppio, dall'allocco alla cinciallegra e altre. Tra gli obiettivi sia quello di sopperire alla penuria di naturali occasioni di nidificazione che quello di contribuire alla cosiddetta lotta biologica. Riteniamo che l'equilibrio dell'ecosistema passi attraverso l'impegno di tutti, per questo pensiamo che il controllo degli insetti debba essere competenza degli uccelli e non dei pesticidi. Rifiutiamo concimazioni chimiche, insetticidi e diserbanti: la presenza di questi volatili nelle nostre vigne si muove in questa direzione.

The Nature of Wine

We strive to ensure that our products are always an expression of the unique and unrepeatable characteristics of our land. That is why we believe that true quality is first and foremost the result of what we do in the countryside during the year, seeking to encourage the inclusion of animal species in harmony with plant species. Only healthy and balanced vineyards, managed in a personalized way, allow us at harvest to bring perfectly ripe grapes to the winery, and then to intervene as little as possible. Organic fertilization, grassing between the rows, proper soil and foliage management according to the characteristics of the different vineyards, low yields and always late harvests are just some of the agricultural practices that engage us and bring us closer day after day to our goals.

Over the years, we have moved closer and closer to a series of actions aimed at maintaining balance in the vineyard and throughout the estate. Since 2008 we have placed artificial nests in our vineyards to protect important bird species in the Montefalco area, from hawks to kestrels, from tawny owls to great titmice and others. The goals include making up for the shortage of natural nesting opportunities and contributing to the so-called biological struggle. We believe that the balance of the ecosystem comes through the efforts of everyone, which is why we think that insect control must be the responsibility of birds, not pesticides. We refuse to use chemical fertilizers, insecticides, and herbicides: the presence of these birds in our vineyards moves us closer in this direction.



I nostri vigneti

Colle San Clemente, dove si trovano tutti i nostri vigneti, è caratterizzato da terreni di matrice argillosa e calcarea, con notevoli differenze anche a distanza di poche centinaia di metri. Per questo motivo interveniamo in ogni appezzamento in maniera differente, assecondandone le caratteristiche uniche. Siamo convinti che per produrre vini completi, appaganti in tutte le loro caratteristiche, sia necessario portare a piena maturazione ogni grappolo. Le nostre sono sempre raccolte tardive, che generalmente iniziano in ottobre e che si protraggono per tutto il mese fino a sfiorare novembre, con la vendemmia del sagrantino.

In cantina cerchiamo di estrarre il maggior numero di sostanze possibili dalle bucce, lavoriamo quindi con macerazioni molto lunghe che per i nostri vini rossi si assestano sui due mesi. Crediamo che i nostri prodotti giovinò di una lunga permanenza in legno, e nel tempo abbiamo capito che le botti migliori sono quelle di rovere: in cantina ne abbiamo di diverse grandezze, tra i 225 e 2500 litri. Imbottigliamo con livelli di anidride solforosa sempre bassi, molto al di sotto dei quantitativi previsti dalla legge sul vino biologico, e prima di commercializzare i nostri vini facciamo fare loro un lungo periodo di affinamento in bottiglia. Solo così, pensiamo, è possibile proporre bottiglie di particolare equilibrio e al tempo stesso capaci di sfidare il tempo.

Our vineyards

Colle San Clemente, where all our vineyards are located, is characterized by clayey and limestone soils, with notable differences even at a distance of a few hundred meters. For this reason, we intervene in each plot differently, supporting its unique characteristics. We are convinced that in order to produce complete wines, satisfying in all their characteristics, it is necessary to bring each bunch of grapes to full maturity. Ours are always late harvests, generally beginning in October and continuing throughout the month until almost November, with the harvest of Sagrantino.

www.romanelli.wine

**RO
MA
NEL
LI**

In the winery, we try to extract as many substances as possible from the skins, so we work with very long macerations for our red wines for around two months. We believe that our products benefit from an extended stay in wood, and over time we have understood that the best barrels are the oak ones: we have different sizes in the cellar, between 225 liters and 2500 liters. We bottle with consistently low levels of sulfur dioxide, far below the amounts required by the organic wine law, and before marketing our wines, we age them for a long time in the bottle. Only in this way, we think, is it possible to offer bottles carefully balanced while simultaneously capable of defying time.

ROMANETTI



Cru e vini

Nel tempo, studiando le peculiarità uniche di ogni nostro anche più piccolo appezzamento, siamo arrivati alla decisione di vinificare e imbottigliare separatamente le uve provenienti da due specifici areali. **Medeo**, il nostro Montefalco Sagrantino più elegante e longevo, viene prodotto con le uve raccolte da una porzione del nostro vigneto più esteso, pochi filari con caratteristiche peculiari. **Molinetta**, il nostro Montefalco Rosso Riserva, con le uve soprattutto di sangiovese provenienti da una piccola vigna particolarmente vocata, i cui terreni sono caratterizzati da una maggiore quantità di sabbia. Negli anni abbiamo anche recuperato una vecchissima vigna di trebbiano spoletino, in parte coltivata utilizzando un metodo antico, che vedeva la pianta della vite maritata agli alberi. Con le sue uve abbiamo iniziato a produrre un vino bianco che abbiamo chiamato **Le Tese**.

Produciamo inoltre i vini più tradizionali del nostro areale. Il Grechetto Fonte Perna, da sempre considerato il più quotidiano tra i bianchi del territorio. Il Montefalco Rosso Capo de Casa, vino che ripercorre la storia della zona e che come da usanze viene prodotto usando una base di sangiovese cui vengono aggiunte altre uve capaci di arricchirne il colore, lo spettro aromatico, la struttura. Il Montefalco Sagrantino Terra Cupa, vero e proprio manifesto del nostro territorio, rosso potente e dinamico. Il Montefalco Sagrantino Passito Cocrè, vino dolce che ricorda una parte importante della storia di Montefalco, per secoli le uniche testimonianze di sagrantino erano quelle che lo vedevano prodotto come vino passito, tradizionalmente vinificato dopo l'appassimento dei grappoli su appositi graticci.

Cru & wines

*Over time, as we studied the unique characteristics of each of our even smaller plots of land, we decided to vinify and bottle grapes from two specific areas separately. **Medeo**, our most elegant and long-lived Montefalco Sagrantino, is made from grapes harvested from a portion of our largest vineyard, a few rows with distinctive characteristics. **Molinetta**, our Montefalco Rosso Riserva, is made with mainly Sangiovese grapes from a small vineyard particularly well suited, whose soils are characterized by a greater quantity of sand. Over the years, we have also recovered a very old Trebbiano Spoletino vineyard, partly cultivated using an ancient method, which saw the vine plant married to the trees. With its grapes, we began producing a white wine called **Le Tese**.*

We also make the most traditional wines in our area. Grechetto Fonte Perna has always been considered the most everyday white wine of the territory. The Montefalco Rosso Capo de Casa is a wine that traces the area's history and, by custom, is produced using a base of Sangiovese to which other grapes are added that can enrich its color, aromatic spectrum, and structure. Montefalco Sagrantino Terra Cupa is a true manifesto of our territory, a powerful and dynamic red. Montefalco Sagrantino Passito Cocrè is a sweet wine reminiscent of a significant part of Montefalco's history, for centuries the only records of Sagrantino were those that saw it produced as a Passito wine, traditionally vinified after the grapes were dried on special racks.

ROMANELLI



MEDEO

MONTEFALCO
SAGRANTINO

D.O.C.G.

Medeo era il soprannome di Amedeo Romanelli, che negli anni 70 ha fondato la nostra azienda. È a lui che abbiamo dedicato un Sagrantino che nasce dalle migliori uve del nostro vigneto di Colle San Clemente. Un rosso che produciamo solo nelle annate che consideriamo come eccezionali.

Medeo was the nickname of Amedeo Romanelli, who in the 1970s founded our company. It is to him that we have dedicated a Sagrantino that comes from the best grapes of our Colle San Clemente vineyard. A red wine that we produce only the vintages that we consider exceptional.

MEDEO

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Sagrantino 100%.

ALTITUDINE
350m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Franco-argilloso, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PRODUZIONE PER ETTARO
50 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Ottobre - novembre. Raccolta a mano.

MACERAZIONE
Con le bucce per 60 giorni.

MATURAZIONE
In botti grandi di rovere francese da 24 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
15-20 anni.

DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno.

Al palato è di grande struttura, con un tannino equilibrato ed una lunga persistenza.

ABBINAMENTI
Questo vino può essere gustato con cacciagione, grandi arrosti e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000

FORMATI
0,75 litri.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in San Clemente, Montefalco.

VARIETY
Sagrantino 100%.

HEIGHT
350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Limestone, clay-loam.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
5 tons.

TIME OF HARVEST
October - november. Harvested by hand.

MACERATION
In contact with the skin for 60 days.

MATURATION
24 months in French oak barrels of 2400 litres. Minimum 12 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL
15-20 years.

TASTING NOTES
Deep ruby red with garnet hues. The nose is elegant, balsamic and spicy, featuring red fruit and subtle hints of wood.

In the mouth is it well structured, with balanced tannins and a long finish.

PAIRINGS
This wine can be enjoyed with game, with roasts and strong cheeses.

SERVING TEMPERATURE
16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED
1.000

BOTTLE SIZES
Standard (750 ml).

ROMANELLI



MOLINETTA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO
RISERVA

Il Molinetta, dal nome di un antico mulino adiacente la zona di produzione, nasce da un singolo appezzamento ricco di sabbia e di depositi calcarei in cui il sangiovese porta a vini di grande energia, profondità, longevità. Un rosso che produciamo solo nelle annate che consideriamo come eccezionali.

Molinetta, named after an old mill near the area of production, grown from a single plot of land, with soil rich in sand and limestone calcium deposits, a place where Sangiovese leads to wines of great energy, depth, longevity. A red wine that we produce only the vintages that we consider exceptional.

MOLINETTA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO
RISERVA

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Sangiovese 80%,
sagrantino 20%

ALTITUDINE
300 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Franco - sabbioso - argilloso,
calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato e guyot.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PRODUZIONE PER ETTARO
70 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Ottobre. Raccolta a mano.

MACERAZIONE
Con le bucce per 45-60 giorni.

MATURAZIONE
In botti di rovere francese da 2400 litri. Almeno 12 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
10-15 anni.

DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino. Al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna e sensazioni tostate.

In bocca grande struttura, eleganza e rotondità integrano una tannicità importante.

ABBINAMENTI
Questo vino può essere gustato con carni rosse alla brace, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000

FORMATI
0,75 litri.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in San Clemente, Montefalco.

VARIETY
Sangiovese 80%,
sagrantino 20%.

HEIGHT
300 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Limestone, sandy-clay-loam.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon, Guyot.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
7 tons.

TIME OF HARVEST
October. Harvested by hand.

MACERATION
In contact with the skin for 60 days.

MATURATION
24 months in French oak barrels of 2400 litres. Minimum 12 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL
10-15 years.

TASTING NOTES
Deep ruby red in colour. The bouquet abounds in wild berries, cherries and plums and enjoyable toasted aromas. In the mouth great structure,

elegance and roundness integrate with great tannins.

PAIRINGS
This wine can be enjoyed with grilled red meats, roast meat, cold cuts and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE
16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED
2.000

BOTTLE SIZES
Standard (750 ml).

ROMANELLI



LE TESE

SPOLETO
D.O.C.

TREBBIANO
SPOLETINO

È con la volontà di riscoprire le tradizioni del nostro territorio che ci siamo avvicinati al trebbiano spoletino, antica varietà umbra. Un bianco di grande fascino, profumatissimo, ricco di materia e sempre caratterizzato da una spiccata acidità. Ottimo d'annata acquista complessità con il passare delle stagioni.

It is with the desire to rediscover the traditions of our territory that we have come to Trebbiano Spoletino, an ancient Umbrian variety. A white wine of great charm, fragrant, rich in matter and always characterized by a strong acidity. This excellent vintage acquires complexity with the passing of the seasons.

LE TESE

SPOLETO
D.O.C.

TREBBIANO SPOLETINO

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti nel comune di Montefalco e Catel Ritaldi.

VARIETÀ
Trebbiano spoletino 100%.

ALTITUDINE
220 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, palmetta e vite maritata.

DENSITÀ IMPIANTO
3000 ceppi/ha circa per guyot e palmetta.

PROD. PER ETTARO
80 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Fine ottobre. Raccolta a mano.

FERMENTAZIONE
Con le bucce per 40/50 giorni.

AFFINAMENTO
8 mesi sulle proprie fecce in acciaio. Almeno 6 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
8-10 anni.

DEGUSTAZIONE
Giallo dorato, colore tipico dei vini prodotti con una medio / lunga macerazione sulle proprie bucce. Naso ricco di note agrumate, di frutta esotica e a polpa gialla, impreziosito da sentori lievemente minerali. Ampio, complesso, di grande materia e al tempo stesso sostenuto da una particolare freschezza acida. Molto persistente.

ABBINAMENTO
Si abbina a formaggi e salumi del territorio, a piatti a base di uova e più in generale ad antipasti vegetariani. Entusiasmante con il tartufo nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12/14° C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

FORMATI
0,75 litri

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Vineyards in the municipality of Montefalco and Catel Ritaldi.

VARIETY
Trebbiano spoletino 100%.

HEIGHT
220 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Clay.

SYSTEM OF GROWING
Guyot, "palmetto" and "vite maritata".

VINE DENSITY
3000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
8 tons.

TIME OF HARVEST
End of October. Harvested by hand.

FERMENTATION
In contact with the skins for 40/50 days.

AGING
8 months in stainless steel tanks. Minimum 6 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL
8-10 years.

TASTING NOTES
Golden yellow, typical color of wines produced with a medium/long maceration in their skins. Aromas rich in citrus notes, exotic fruits and yellow pulp, embellished with slight hints of minerals. Large, complex, dense and at the same

time supported by a very fresh acidity. Excellent persistence.

PAIRING SUGGESTION
and serving temp
It goes well with local cheeses and salamis, with egg dishes and, more generally, with vegetarian starters. Exciting with the black truffle. We recommend the service at a temperature of 12/14 ° C

BOTTLES PRODUCED
3.500

BOTTLE SIZES
Standard (750 mL).



ROMANELLI



Il nostro legame con il territorio

Nell'immaginare le nostre etichette siamo partiti dal luogo in cui viviamo, da Montefalco e in particolare da uno degli affreschi più conosciuti e a cui siamo più legati. È noto come quello dei quattro evangelisti ed è probabilmente l'ultimo effettuato da Benozzo Gozzoli a Montefalco. È infatti qui, nella nostra zona, che il famoso pittore lavorò durante una delle fasi più prolifiche della sua vita lasciandoci innumerevoli e bellissime testimonianze, tutt'ora intatte nel loro splendore. In questo specifico scorcio che occupa l'intera superficie della volta della Cappella di San Girolamo all'interno della Chiesa di San Francesco, in centro a Montefalco, sono raffigurati Matteo, Marco, Luca e Giovanni insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un uomo alato, o un angelo, un leone, un bue e un'aquila.

Da qui siamo partiti per raccontare il nostro legame con il territorio prima ancora che con il vino. Quattro come gli evangelisti, portatori di gioia, e quattro come le nostre prime etichette, i vini con cui abbiamo iniziato e che ancora oggi definiscono il nostro "essere" Montefalco: il Colli Martani Grechetto, il Montefalco Rosso, il Montefalco Sagrantino, il Montefalco Sagrantino Passito.

Our bond with the territory

In imagining the new labels, we started from the place where we live, Montefalco, from one of the most well-known frescoes and to which we are most attached. It is known as the one depicting the four evangelists, and it is probably the last one painted by Benozzo Gozzoli in Montefalco. It is, in fact here, in our area, that the famous painter worked during one of the most profitable phases of his life, leaving us countless and beautiful testimonies, still intact in their splendor. In this specific view that occupies the entire surface of the vault of the Chapel of San Girolamo inside the Church of San Francesco, in the town center of Montefalco, are represented Matteo, Marco, Luca, and Giovanni together with the symbols to which they are always associated: a winged man, or an angel, a lion, an ox, and an eagle.

From here, we started to talk about our bond with the territory even before the wine. Four, like the evangelists, bearers of joy, and four like our first labels, the wines with which we started and which still define our "being" Montefalco: Colli Martani Grechetto, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.

ROMANELLI



TERRA CUPA

MONTEFALCO
SAGRANTINO

D.O.C.G.

Tra i più importanti vini italiani, il Montefalco Sagrantino negli anni ha saputo ritagliarsi uno spazio di primissimo piano tra gli appassionati grazie alla sua energia, alla sua struttura, alla sua longevità. Il rosso che più ci rappresenta e che più sa raccontare le migliori caratteristiche della nostra terra.

Among the most important Italian wines, Montefalco Sagrantino over the years has been able to carve out a place of the highest level among fans thanks to its energy, its structure, its longevity. It is this red wine that best represents Umbria and can tell the story of the best features of our land.

TERRA CUPA

MONTEFALCO
SAGRANTINO

D.O.C.G.

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Sagrantino 100%.

ALTITUDINE
350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Argilloso e calcareo con la presenza di piccoli ciottoli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PRODUZIONE PER ETTARO
50 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Fine ottobre, raccolta manuale.

MATURAZIONE
Con le bucce per circa 60 giorni.

AFFINAMENTO
In botti di rovere di diverse grandezze, tra i 225 e 2500 l per circa 2 anni e ulteriore affinamento in vetro per almeno 12 mesi.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO
10-15 anni.

DEGUSTAZIONE
Rosso rubino scuro. Le tipiche note del varietale -mora, ciliegia, prugna- si affiancano a tonalità balsamiche e sentori leggermente speziati. È vino energico, profondo, elegante, di ottima struttura e sorprendente freschezza,

caratteristiche che lo rendono anche adatto a un lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI
Antipasti e primi di terra, in particolare zuppe e ricchi piatti a base di pasta anche ripiena che richiamano la tradizione dell'Umbria e più in generale del Centro Italia. Classico l'abbinamento con grandi arrosti anche di cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

FORMATI
0,75 litri - 1,5 litri in astuccio di legno

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in Colle San Clemente.

VARIETY
Sagrantino 100%.

HEIGHT
350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Clayey and calcareous with the presence of small pebbles.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
5 tons.

TIME OF HARVEST
End of October, harvested by hand.

MACERATION
In contact with the skins for 60 days.

MATURATION
About 2 years in oak barrels of different sizes, between 225 and 2500 liters, and further aging in bottle for at least 12 months.

AGING POTENTIAL
15-20 years.

TASTING
Dark ruby red. The typical notes of the varietal - blackberry, cherry, plum - are flanked by balsamic tones and slightly spicy hints. It is an energetic, deep, elegant wine, with excellent structure and surprising freshness, characteristics that also make it suitable for long aging.

PAIRINGS
Appetizers and first courses, in particular soups and rich dishes based on pasta, also stuffed, which recall the tradition of Umbria and more generally of Central Italy. Classic pairing with large roasts and game.

SERVING TEMPERATURE
16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED
7.000

BOTTLE SIZES
Standard (750mL), magnum (1,5 L) in a stylish wooden custodian.



IL SIMBOLO

Il Montefalco Sagrantino Terra Cupa prende il nome da uno specifico toponimo: quello della strada che costeggia parte del nostro vigneto più importante, a rimarcare le peculiarità uniche legate alla posizione: dall'altitudine all'esposizione fino alla presenza di piccoli ciottoli insieme all'argilla e al calcare, caratteristiche fondamentali per inquadrare il profilo aromatico.

THE SYMBOL

Montefalco Sagrantino Terra Cupa takes its name from a specific toponym: that of the road that runs along part of our most important vineyard. It underlines the unique peculiarities linked to the position, from the altitude to the exposure to the small pebbles and the clay and limestone; these are the fundamental characteristics that frame its aromatic profile.

ROMANELLI



CAPO DE CASA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO

Se è il Sagrantino a rappresentare la struttura, l'energia e la longevità dei vini di Montefalco, il Rosso è quello che più racconta la quotidianità del nostro lavoro. Si tratta di un vino equilibrato e dinamico, tanto fresco quanto capace di un'insospettabile profondità anche con il passare degli anni.

If Sagrantino represents the structure, the energy and the longevity of the wines of Montefalco, Rosso is the one that tells the most about the daily life of our work. It is a balanced and dynamic red wine, as fresh as it is capable of unsuspected depth even over the passing years.

CAPO DE CASA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Sangiovese 65%,
sagrantino 15%, merlot 20%.

ALTITUDINE
350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Argilloso e limo-argilloso,
calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PROD. PER ETTARO
80 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Ottobre. Raccolta manuale.

FERMENTAZIONE
Con le bucce per 30/45 giorni.

MATURAZIONE
Diverse tipologie di vasi a seconda del vigneto di provenienza per almeno 18 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
8-10 anni.

DEGUSTAZIONE
Rosso rubino acceso. Al naso esprime tonalità che richiamano la frutta rossa -ciliegia e mora- e una lieve speziatura, caratteristiche impreziosite da una nota appena vegetale. È vino tanto strutturato quanto fine, sempre fresco, vitale, di ottima persistenza.

ABBINAMENTI
Antipasti e primi di terra, in particolare formaggi, salumi e ricchi piatti tipici dell'ampia area di Montefalco. Da provare con un primo a base di tartufo nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15/17 °C, temperatura più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

FORMATI
0,75 litri - 1,5 litri in astuccio di legno.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in Colle San Clemente.

VARIETY
Sangiovese 65%, sagrantino 15%, merlot 20%.

HEIGHT
350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Clayey and silty-loamy,
calcareous.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
8 tons.

TIME OF HARVEST
October. Harvested by hand.

FERMENTATION
In contact with the skins for 30-45 days.

MATURATION
In different types of jars depending on the vineyard of origin for at least 18 months.

AGING POTENTIAL
8-10 years.

TASTING
Bright ruby red. On the nose it expresses tones that recall red fruits -cherries and blackberries- and a slight spiciness, characteristics enhanced by a slightly vegetal note. It is a wine that is as structured as it is fine, always fresh, vital and with excellent persistence.

PAIRINGS
Appetizers and first courses, in particular cheeses, cold cuts and rich dishes typical of the Montefalco area. Try it with a first course based on black truffle.

SERVING TEMPERATURE
15/17 °C (59/62.6 °F), lower than room temperature.

BOTTLES PRODUCED
15.000

BOTTLE SIZES
Standard (750mL), magnum (1,5 L) in a stylish wooden custodian.



IL SIMBOLO

Il Montefalco Rosso Capo de Casa richiama la vocazione del più quotidiano tra i vini del territorio, quello che storicamente veniva prodotto con le varietà presenti in campo e che accompagnava, allora come oggi, il trascorrere delle stagioni, in famiglia, a casa.

THE SYMBOL

Montefalco Rosso Capo de Casa recalls the vocation of the most every day of wines of the territory, the one that was historically produced from the varieties present in the field and that accompanied, then as now, the passing of the seasons, in the family, at home.

ROMANELLI



FONTE PERNA

COLLI MARTANI
D.O.C.

GRECHETTO

È il Grechetto il più importante dei bianchi dell'ampia zona dei Colli Martani. Un vino di particolare spessore, capace di coniugare struttura e slancio in un tutt'uno di grande fascino. Fresco da giovane e ricco di affascinanti sfumature dopo qualche anno di riposo in bottiglia.

Grechetto is the most important and traditional white wine from an extensive area of Montefalco, an area known as Colli Martani. A wine of particular thickness, capable of combining both structure and momentum into one of great charm. Fresh when young and full of fascinating nuances only after a few years in the bottle.

FONTE PERNA

COLLI MARTANI
D.O.C.

GRECHETTO

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Grechetto 100%.

ALTITUDINE
350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Argilloso, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PROD. PER ETTARO
70 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Ottobre. Raccolta manuale.

FERMENTAZIONE
Illimpidimento naturale, poi fermentazione alla temperatura di 15° C. Permanenza prolungata sui lieviti al termine della fermentazione.

MATURAZIONE
In botti d'acciaio. Almeno 2 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
5-8 anni.

DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino intenso. Al naso esprime tutta la tipicità del varietale con note floreali e fruttate che richiamano il biancospino, il cedro e la pesca gialla. Una leggera mineralità anticipa un sorso fresco, pieno, di buona struttura e di ottima persistenza.

ABBINAMENTI
Antipasti e primi, in particolare formaggi, salumi, preparazioni a base di uova. Di grande versatilità, valorizza ricette a base di pesce di lago e non solo. Sorprendente l'abbinamento con piatti più invernali, specie zuppe di legumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12 °C, temperatura facilmente raggiungibile dopo un breve passaggio in frigorifero.

BOTTIGLIE PRODOTTE
8.000

FORMATI
0,75 litri

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in Colle San Clemente.

VARIETY
Grechetto 100%.

HEIGHT
350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Clayey, calcareous.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
7 tons.

TIME OF HARVEST
October. Harvested by hand.

FERMENTATION
Natural clarification, then fermentation at a temperature of 15°C (59°F). Prolonged period on the yeasts at the end of fermentation. The grapes and skins are allowed to separate naturally. Fermentation is at 15°C (59°F). The wine is kept in contact with the yeasts for a lengthy period after fermentation has been completed.

MATURATION
In stainless steel tanks. Minimum 2 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL
5-8 years.

TASTING
Intense straw yellow. The nose expresses all the typicality of the varietal with floral and fruity notes that recall

hawthorn, citron and yellow peach. A light minerality anticipates a fresh and full taste, with good structure and excellent persistence.

PAIRINGS
Starters and first courses, in particular cheeses, cured meats, egg-based preparations. Of great versatility, it enhances recipes based on fish from the lake and beyond. Surprising the combination with more winter dishes, especially legume soups.

SERVING TEMPERATURE
10/12 °C (50/53.6 °F), temperature easily reachable after a short time in the fridge.

BOTTLES PRODUCED
8.000

BOTTLE SIZES
Standard (750 mL).



IL SIMBOLO

Il Colli Martani Grechetto Fonte Perna deve il nome a quella che era un'antica fonte poco lontano da Colle San Clemente, il piccolo centro abitato in cui si trova la nostra cantina. Un sito dove trovare refrigerio e l'acqua necessaria alle esigenze di tutti i giorni.

THE SYMBOL

Colli Martani Grechetto Fonte Perna owes its name to an ancient spring not far from Colle San Clemente, the small town where our winery is located. A site where you can find refreshment and the water you need for everyday needs.

ROMANELLI



COCRÈ

MONTEFALCO
SAGRANTINO
D.O.C.G.

PASSITO

Il Passito è tra i vini di Montefalco quello che più rappresenta quella storia e quelle tradizioni che sono alla base della nostra produzione. Un vino dolce prodotto a partire da un lungo appassimento delle uve sui graticci, un tempo destinato ai riti religiosi e ancora oggi ai momenti di festa più importanti.

Passito is one of the wines of Montefalco that most represents the history and traditions at the foundation of our production. A sweet wine produced from a long drying of grapes on racks, once used for religious rites, and even today at the most important moments of celebration.

COCRÈ

MONTEFALCO SAGRANTINO
D.O.C.G.

PASSITO

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ
Sagrantino 100%.

ALTITUDINE
350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO
Limo-argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO
5000 ceppi/ha.

PROD. PER ETTARO
50 q.

EPOCA VENDEMMIALE
Fine settembre, raccolta manuale.

APPASSIMENTO
Naturale su graticci per circa 2 mesi.

FERMENTAZIONE
Con le bucce per circa 30 giorni.

MATURAZIONE
Almeno 37 mesi, sia in acciaio che in vetro.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10-15 anni.

DEGUSTAZIONE
Rosso rubino scuro. Al naso esprime note profonde e avvolgenti di frutta in confettura -more, ciliegie e fragole- oltre che affascinanti sentori speziati e balsamici. È vino dolce, trascinante, fresco e ben sostenuto da una trama tannica di particolare vigore. Di grandissima persistenza.

ABBINAMENTI
Dolci da forno e formaggi molto stagionati, a fine pasto. Ottimo con crostate a base di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE
3.500

FORMATI
0,375 litri.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA
Our own vineyards in Colle San Clemente.

VARIETY
Sagrantino 100%.

HEIGHT
350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL
Loamy-clayey.

SYSTEM OF GROWING
Spurred Cordon.

VINE DENSITY
5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE
5 tons.

TIME OF HARVEST
October. Harvested by hand.

DRYING
The grapes are dried naturally on racks for 60 days.

FERMENTATION
In contact with the skins for 45-60 days.

MATURATION
At least 37 months both in steel and in glass.

AGING POTENTIAL
10-15 years.

TASTING
Rich ruby tending towards garnet in colour. The wine resonates with blackberry, blackcurrant and raspberry jam and is both elegant and spicy. The taste is very delicate, showing a lovely balance of sweetness and a long length with persistence red fruit.

PAIRINGS
Red fruit tarts, sweet biscuits (tozzetti), gianduia chocolate and mature cheeses (Parmigiano Reggiano).

SERVING TEMPERATURE
16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED
3.500

BOTTLE SIZES
Half bottle (0.375 liters)



IL SIMBOLO

Il Montefalco Sagrantino Passito Cocré ricorda una pratica dal sapore tanto antico quanto familiare: si tratta di quell'ago usato per fare i merletti, particolare lavorazione di filati che portano a un tessuto leggero, prezioso e ornato, come lo fanno da sempre le nostre nonne davanti al camino, d'inverno.

THE SYMBOL

The Montefalco Sagrantino Passito Cocré recalls a practice with an ancient and familiar quality: it is that crochet used to make lace, a specific processing of yarns that leads to a light, precious and ornate fabric, as has always been done by our grandmothers in front of the fireplace, in winter.

RO
MA
NEL
LI



GRAPPA DI SAGRANTINO

Il grande patrimonio che caratterizza le uve del sagrantino ci permette di far produrre da una piccola distilleria di cui abbiamo particolare fiducia una grappa altrettanto ricca. Un distillato di particolare intensità e armonia perfetto per scoprire un aspetto del nostro territorio non così popolare e che noi amiamo molto.

The great heritage that characterizes the grapes of sagrantino also allows us to produce, with particular confidence, from a small distillery, an equally rich spirit, called Grappa. A spirit of particular intensity and perfect harmony for discovering a not so popular aspect of our territory, but one that we love a lot.

GRAPPA DI SAGRANTINO

SCHEDA TECNICA

Grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di uva sagrantino provenienti dai nostri vigneti.

DISTILLATORE
Distilleria artigianale
Tenute Collesi – Apecchio (PU)

DISTILLAZIONE
Con alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo. Con il sistema di riscaldamento a “bagnomaria” la caldaia è immersa nell’acqua

calda o nel vapore. Così facendo, il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, assicurando un prodotto di qualità superiore. Il prodotto puro è tagliato con sola acqua di sorgente

DEGUSTAZIONE
Al colore è limpida e brillante con olfatto di forte intensità, conserva gli aromi fruttati del vitigno. Al gusto è secca, morbida e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12° C.

DISPONIBILE NEI FORMATI
500 ml

DATA SHEET

Our single varietal grappa is distilled exclusively from the soft marc obtained after the vinification of sagrantino grapes from the estate’s vineyards.

DISTILLERY
Tenute Collesi distillery – Apecchio (PU)

METHOD
Copper still, discontinuous cycle. The fact that the still

is immersed in hot water or steam ensures that the marc is heated slowly and in a uniform manner. The distillate has time to concentrate the alcohol and bouquet and the resulting grappa is softer and has a more complex nose. The pure product is cut with only spring water.

TASTING NOTES
Aromatic and fruity bouquet of grapes. Dry, smooth and delicate in flavour.

SERVING TEMPERATURE
12° C.

BOTTLE SIZES
500 ml.



I nostri Extra Vergine di oliva

Our Extra Virgin Olive Oils

Produrre un olio eccellente ha come presupposto fondamentale il rispetto. Il rispetto per la pianta - l'olivo - e per il territorio in cui questa vive. Il rispetto per i frutti - le olive - durante la loro formazione, crescita e raccolta, oltre alla loro conservazione prima della frangitura. Il rispetto per l'olio durante tutto il processo di estrazione e di conservazione.

L'olio extravergine di oliva Romanelli inizia il suo percorso nel nostro oliveto, coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica. Principi che consentono alla pianta uno sviluppo equilibrato e costante nel tempo, senza forzature e squilibri dovute all'utilizzo di sostanze chimiche. È dalle olive raccolte integre a mano fino all'inizio della maturazione e dalla loro frangitura quotidiana "a freddo" che si ottengono oli particolarmente pregiati. Questa virtù è data da livelli eccezionalmente bassi di acidità e perossidi e dall'elevato contenuto di sostanze antiossidanti, caratteristiche che conferiscono ai nostri oli un sapore ricco e delicato e assicurano loro una lunga durata.

Producing excellent olive oil has respect as a fundamental prerequisite. Respect for the plant - the olive tree - and for the territory in which it lives. Respect for the fruits - the olives - during their formation, growth, and harvest and their conservation before pressing. Respect for the olive oil throughout the extraction and conservation process.

Romanelli Extra Virgin Olive Oil begins its journey in our olive grove, cultivated according to the principles of organic farming. These principles allow the plant a balanced and constant development over time, without any forcing or imbalance due to the use of chemicals. It is from the olives harvested intact by hand until the beginning of ripening and from their daily "cold" pressing that especially fine olive oils are obtained. This virtue is given by exceptionally low acidity and peroxides and the high content of antioxidants. These characteristics give our olive oils a rich, delicate flavor and ensure their long life.

ROMANELLI



QUATTRO VARIETÀ

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO

Un olio extra vergine di oliva che nasce da un attento assemblaggio di quelle che sono le varietà che da sempre coltiviamo nell'area di San Clemente, intorno alla nostra cantina, e che si caratterizza per equilibrio e per eleganza. Quello che noi amiamo usare tutti i giorni, a tavola.

An extra virgin olive oil that comes from a careful assembly of the varieties that we have always cultivated in the San Clemente area, around our winery, and which is characterized by balance and elegance. What we love to use every day, at the table.

QUATTRO VARIETÀ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A FREDDO

SCHEDA TECNICA

OLIVETI

Di proprietà in fraz. San Clemente - Montefalco (PG).

**ALTITUDINE
DEGLI OLIVETI**
350 m s.l.m.

SESTO D'IMPIANTO
6mt x 6mt.

POTATURA
Vaso policonico.

COLTIVAZIONE
Biologica.

**VARIETÀ OLIVE
UTILIZZATE**
Frantoio, leccino, moraiolo,
san felice.

**PERIODO DI RACCOLTA
DELLE OLIVE**
Ottobre - novembre.

METODO DI RACCOLTA
Brucatura manuale o
agevolatori meccanici.

METODO DI MOLITURA
Sistema a ciclo continuo

TECNICA DI PRODUZIONE

Le olive raccolte vengono riposte in casse forate e frante entro le 24 ore. Le fasi di frangitura ed estrazione avvengono senza oltrepassare i 27° C ("a freddo") tramite "sistema continuo". Gli oli ottenuti vengono poi stoccati in contenitori di acciaio inox e filtrati.

ACIDITÀ MEDIA
0,2% acido oleico p/p

PEROSSIDI MEDIA
Max 5 meq O₂ attivo kg

DEGUSTAZIONE

Verde con riflessi dorati, al naso si presenta con sentori di erbe fresche e leggero carciofo. In bocca amaro e piccante equilibrati con retrogusto erbaceo.

ABBINAMENTO

Olio molto versatile che si presta ad essere utilizzato dalle pietanze più delicate fino a quelle più saporite.

FRUTTATO
Medio/leggero

FORMATI DISPONIBILI
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.;
5,00 lt.

DATA SHEET

OLIVE TREES

Owned and grown in San Clemente - Montefalco (PG).

ALTITUDE OF THE TREES
350m above sea level.

PLANTING DENSITY
6mt x 6mt

PRUNING
Polyconic vase (olive) growing system.

CULTIVATION
Organic.

OLIVE VARIETIES
Frantoio, leccino, moraiolo,
san felice.

OLIVE HARVEST PERIOD
October - november.

PICKING METHOD

By hand or with mechanical facilitators.

PRESSING METHOD
Continuous cycle system

**PRODUCTION
TECHNIQUE**
The olives are placed in boxes and pressed within 24 hours. Stages of pressing and extraction occur without exceeding 27° C (cold pressing) via a continuous system. The oils obtained are stored in stainless steel containers and filtered.

AVERAGE ACIDITY
0,2% Oleic acid p/p

AVERAGE PEROXIDES
Max 5 meq O₂ attivo kg

TASTING NOTES

Green with golden hues, the nose shows hints of fresh herbs and artichoke. In the mouth balanced bitterness and a tangy, grassy aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS
A very versatile oil that is suitable to be used by the most delicate dishes to the very tasty.

FRUIT
Medium/light.

BOTTLE SIZES
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.;
5,00 lt.

ROMA
NEL
LI



MONO-CULTIVAR SAN FELICE

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO

Il San Felice è una delle varietà più tradizionali dell'ampia zona dei Colli Martani e non solo, nel cuore dell'Umbria. Ne deriva un olio extra vergine di oliva di particolare finezza ed eleganza, capace al tempo stesso di esprimere una certa intensità e accompagnare le preparazioni più delicate.

San Felice is one of the most traditional olive varieties of the extensive area of Montefalco known as Colli Martani and even beyond, in the heart of Umbria. The result is an extra virgin olive oil of particular finesse and elegance, able at the same time to express a certain intensity as well as accompany the most delicate meal preparations.

MONOCULTIVAR SAN FELICE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A FREDDO

SCHEDA TECNICA

OLIVETI

Di proprietà in fraz. San Clemente - Montefalco (PG).

**ALTITUDINE
DEGLI OLIVETI**
350 m s.l.m.

SESTO D'IMPIANTO
6mt x 6mt.

POTATURA
Vaso policonico.

COLTIVAZIONE
Biologica.

**VARIETÀ OLIVE
UTILIZZATE**
San felice 100%

**PERIODO DI RACCOLTA
DELLE OLIVE**
Ottobre.

METODO DI RACCOLTA
Brucatura manuale o agevolatori meccanici.

METODO DI MOLITURA
Sistema a ciclo continuo.

TECNICA DI PRODUZIONE
Le olive raccolte vengono riposte in casse forate e frante entro le 24 ore. Le fasi di frangitura ed estrazione avvengono senza oltrepassare i 27°C ("a freddo") tramite "sistema continuo". Gli oli ottenuti vengono poi stoccati in contenitori di acciaio inox e filtrati.

ACIDITÀ MEDIA
0,2% acido oleico p/p.

PEROSSIDI MEDIA
Max 5 meq O₂ attivo kg.

DEGUSTAZIONE
Verde con riflessi dorati, al naso si presenta molto elegante con sentori di erbe di campo. In bocca ricorda la mandorla dolce con leggero amaro e piccante.

ABBINAMENTO
Carni bianche, pesce, formaggi freschi e insalate.

FRUTTATO
Medio/leggero.

FORMATI DISPONIBILI
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.

DATA SHEET

OLIVE TREES

Owned and grown in San Clemente - Montefalco (PG).

ALTITUDE OF THE TREES
350m above sea level.

PLANTING DENSITY
6mt x 6mt

PRUNING
Polyconic vase (olive) growing system.

CULTIVATION
Organic.

OLIVE VARIETIES
San felice 100%.

OLIVE HARVEST PERIOD
October.

PICKING METHOD

By hand or with mechanical facilitators.

PRESSING METHOD
Continuous cycle system

**PRODUCTION
TECHNIQUE**
the olives are placed in boxes and pressed within 24 hours. Stages of pressing and extraction occur without exceeding 27°C (cold pressing) via a continuous system. The oils obtained are stored in stainless steel containers and filtered.

AVERAGE ACIDITY
0,2% Oleic acid p/p

AVERAGE PEROXIDES
Max 5 meq O₂ attivo kg

TASTING NOTES
Green with golden hues, the nose is very elegant with hints of herbs. In the mouth, reminiscent of sweet almonds with slightly bitter and spicy.

SERVING SUGGESTIONS
With white meats, fish, mild cheeses and salad.

FRUIT
Medium/light.

BOTTLE SIZES
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.

ROMA NEL LI



MONO-CULTIVAR MORAIOLO

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO

È il Moraiolo la più famosa delle varietà prodotte in Umbria e in particolare nell'ampia zona che circonda Montefalco, area considerata come la sua culla d'elezione. Ne deriva un olio extra vergine di oliva di straordinaria personalità, intensità, persistenza, ideale per accompagnare i sapori tipici della regione.

Moraiolo is the most famous of the olive varieties produced in Umbria and in particular in the large area surrounding Montefalco, an area considered as its cradle of choice. The result is an extra virgin olive oil of extraordinary personality, intensity, persistence, and ideal to accompany the typical flavors of the region of Umbria.

MONOCULTIVAR MORAIOLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A FREDDO

SCHEDA TECNICA

OLIVETI

Di proprietà in fraz. San Clemente - Montefalco (PG).

ALTITUDINE
DEGLI OLIVETI
350 m s.l.m.

SESTO D'IMPIANTO
6mt x 6mt.

POTATURA
Vaso policonico.

COLTIVAZIONE
Biologica.

VARIETÀ OLIVE
UTILIZZATE
Moraiolo 100%

PERIODO DI RACCOLTA
DELLE OLIVE
Ottobre-novembre.

METODO DI RACCOLTA
Brucatura manuale o agevolatori meccanici.

METODO DI MOLITURA
Sistema a ciclo continuo.

TECNICA DI PRODUZIONE
Le olive raccolte vengono riposte in casse forate e frante entro le 24 ore. Le fasi di frangitura ed estrazione avvengono senza oltrepassare i 27°C ("a freddo") tramite "sistema continuo". Gli oli ottenuti vengono poi stoccati in contenitori di acciaio inox e filtrati.

ACIDITÀ MEDIA
0,2% acido oleico p/p.

PEROSSIDI MEDIA
Max 5 meq O₂ attivo kg.

DEGUSTAZIONE
Verde, al naso ricorda l'oliva fresca con sentori di carciofo. In bocca si presenta molto intenso con amaro e piccante ben marcati.

ABBINAMENTO
Bruschette, zuppe di legumi e carni rosse od alla griglia.

FRUTTATO
Intenso.

FORMATI DISPONIBILI
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.

DATA SHEET

OLIVE TREES

Owned and grown in San Clemente - Montefalco (PG).

ALTITUDE OF THE TREES
350m above sea level.

PLANTING DENSITY
6mt x 6mt

PRUNING
Polyconic vase (olive) growing system.

CULTIVATION
Organic.

OLIVE VARIETIES
Moraiolo 100%.

OLIVE HARVEST PERIOD
October - november.

PICKING METHOD

By hand or with mechanical facilitators.

PRESSING METHOD
Continuous cycle system

PRODUCTION TECHNIQUE
the olives are placed in boxes and pressed within 24 hours. Stages of pressing and extraction occur without exceeding 27°C (cold pressing) via a continuous system. The oils obtained are stored in stainless steel containers and filtered.

AVERAGE ACIDITY
0,2% Oleic acid p/p

AVERAGE PEROXIDES
Max 5 meq O₂ attivo kg

TASTING NOTES
Green, the nose recalls fresh olive and artichoke. The taste is very intense, with a bitter and spicy well marked.

SERVING SUGGESTIONS
On toasted bread, soups and red meat.

FRUIT
Intense.

BOTTLE SIZES
0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.



Romanelli Store

La nostra cantina è sempre aperta. Siamo a disposizione per visite, degustazioni e passeggiate didattiche per osservare la natura che ci circonda e imparare qualcosa sulle diverse specie animali che popolano il territorio di Montefalco. Nella nostra azienda agricola siete sempre i benvenuti, anche nei giorni festivi, contattandoci preventivamente. Avrete la possibilità di conoscere chi siamo, dove e come produciamo i nostri prodotti, oltre a poter degustare e acquistare le nostre specialità.

STORE

Nel centro storico di Montefalco troverete il punto vendita dove conoscere, degustare e acquistare i nostri prodotti. Le degustazioni sono gratuite, come la cordialità che sapremo darvi.

SHOP ON LINE

Sul nostro sito web, inoltre, è possibile ordinare i prodotti Romanelli rimanendo comodamente seduti, con un semplice click.

Our winery is always open. We are available for visits, tastings and educational walks to observe the nature that surrounds us and learn something about the different animal species that populate the territory of Montefalco. You are welcome to visit our farm, even on holidays, by contacting us in advance. You will have the opportunity to learn about who we are, where and how we grow and produce our products, and taste and purchase our specialties.

STORE

In the historic center of Montefalco you will also find our shop where you can get to know, taste and buy our products. The tastings are free, as is the friendliness we will always show you.

SHOP ON LINE

On our website, you can also order Romanelli products from the comfort of your own home with the click of a button.

ROMANETTI



RO MA NEL LI

AGRICOLA ROMANELLI
Colle San Clemente 129/A
06036 Montefalco (PG) ITALY
Tel. +39 0742 37 85 31
info@romanelli.se

www.romanelli.wine

