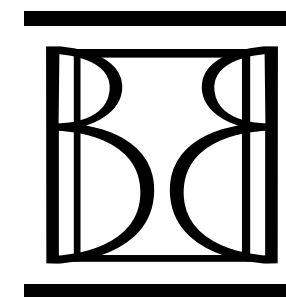


BORG DEL BACCANO
STR. DI CESANO BOTTATA 6
00063 CAMPAGNANO
DI ROMA (RM)
TEL. +39 06 42016399

ROCCA COMMODITY
SOC. AGR. A R. L.
C.U. W7YVJK9
P.IVA 14594451008
INFO@ROCCACOMMODITY.IT
VIA SALARIA, 280
00199 ROMA

WWW.BORGODELBACCANO.IT



Borgo del Baccano

L'AZIENDA E LA LINEA DI VINI
COMPANY AND WINES

L'azienda agricola **Borgo del Baccano** nasce nel 2021 a Campagnano di Roma e precisamente sorge nella località "Valle del Baccano" situata all'interno di un cratere vulcanico spento. La superficie sulla quale si estende ha una capienza di circa 53 ha e si sviluppa in terreni collinari con meravigliose esposizioni. L'obiettivo aziendale è costituito dalla creazione di un polo agrituristico/enologico di primaria importanza distante solo 10 minuti di automobile dal GRA. Tutte le colture impiantate (vigneti, oliveti, frutti antichi ecc.) avranno la denominazione biologica con una particolare attenzione alle tecniche di concimazione e di lavorazione dei terreni assolutamente naturali. Primari intendimenti dell'Azienda sono rivolti alla completa sostenibilità di ogni attività svolta a partire dall'energia utilizzata e generata interamente da fonti rinnovabili per finire materiali utilizzati per le costruzioni nel totale rispetto dell'integrazione del compendio all'interno dell'ambiente rurale. I vigneti impiantati sono quelli legati al disciplinare della DOC Roma e quindi per i vini rossi i vitigni Montepulciano e Sangiovese mentre per i bianchi Malvasia, Grechetto e Bellone. Tra le finalità pianificate sarà di primaria importanza l'organizzazione di visite e degustazioni a sfondo culturale.

The Borgo del Baccano farm was founded in 2021 at Campagnano di Roma and precisely located in the "Valle del Baccano" area located within an extinct volcanic crater. The surface on which it extends has a capacity of about 53 ha and develops in hilly terrain with wonderful exposures. The business objective is the creation of a primary importance agritourism / wine center just 10 minutes by car from the GRA. All the crops planted (vineyards, olive groves, ancient fruits, etc.) will have the organic denomination with particular attention to the techniques of fertilization and processing of the absolutely natural land. The company's primary intentions are aimed at the complete sustainability of each activity carried out starting from the energy used and generated entirely from renewable sources to finish materials used for construction in full compliance with the integration of the compendium within the rural environment. The vineyards planted are those linked to the disciplinary of the DOC Roma and therefore the Montepulciano and Sangiovese vines for the red wines while for the whites: Malvasia, Grechetto and Bellone. Among the planned purposes, the organization of visits and tastings with a cultural background will be of primary importance.



Piana del Mosaico 2021

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LAZIO BIANCO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà | *Grape Varieties:*

Vermentino-Malvasia Puntinata-Grechetto

Zona di Produzione | *Production Area:*

Campagnano di Roma

Superficie del vigneto | *Surface of the vineyard:*

9 Ha

Altitudine del vigneto | *Altitude of the vineyard:*

150 slm (*above sea level*)

Tipologia del suolo | *Soil type:*

Sedimentario, piuttosto argilloso e calcareo

Sedimentary, rather clayey and calcareous

Sistema d'allevamento | *Training system:*

Cordone speronato *Spurred cordon*

Densità delle piante | *Plant density:* 4500 per Ha

Produzione per ettaro | *Production per hectare:* 8000 Kg

Resa uva in vino | *Yield of grapes into wine:* 65%

Periodo di vendemmia | *Harvest period:*

Metà settembre *Mid september*

Vinificazione | *Vinification:* Contatto a freddo con

le bucce per 8-10 ore a 7°C. *Cold contact with the*

skins for 8-10 hours at 7 ° C.

Fermentazione Alcolica | *Alcoholic Fermentation:*

In acciaio alla temperatura di 13/15°C.

In steel at a temperature of 13/15 ° C.

Fermentazione Malolattica | *Malolactic*

Fermentation: Non svolta *Not carried out*

Affinamento | *Refinement:* In bottiglia *In bottle*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alcool | *Alcohol:* 12,50 % (% V/V)

Acidità Totale | *Total Acidity:* 6,50 gr/l

Estratto Secco | *Dry Extract:* 22 gr/l

pH: 3,3

Di colore giallo paglierino, questo vino presenta note di frutti maturi. Le caratteristiche aromatiche di questo vino che ha grande equilibrio ed eleganza, aumenta progressivamente in termini di profumi e armonia e mantiene essendo estremamente piacevole per 15-18 mesi. Ideale per accompagnare antipasti di pesce e crostacei.

Straw yellow in color, this wine has notes of ripe fruit. The aromatic characteristics of this wine which has great balance and elegance, progressively increases in terms of aromas and harmony and keeps being extremely pleasant for 15-18 months. Ideal to accompany fish and shellfish appetizers.

Piana del Mosaico 2021

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LAZIO ROSSO

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Varietà | *Grape Varieties:*

Montepulciano-Sangiovese

Zona di Produzione | *Production Area:*

Campagnano di Roma

Superficie del vigneto | *Surface of the vineyard:*

9 Ha

Altitudine del vigneto | *Altitude of the vineyard:*

150 slm (*above sea level*)

Tipologia del suolo | *Soil type:*

Sedimentario, piuttosto argilloso e calcareo

Sedimentary, rather clayey and calcareous

Sistema d'allevamento | *Training system:*

Cordone speronato *Spurred cordon*

Densità delle piante | *Plant density:* 4500 per Ha

Produzione per ettaro | *Production per hectare:* 7000 Kg

Resa uva in vino | *Yield of grapes into wine:* 60%

Periodo di vendemmia | *Harvest period:* Sangiovese

inizio settembre e Montepulciano a inizio ottobre

Sangiovese in early September and Montepulciano in early October

Vinificazione | *Vinification:* Contatto a freddo

con le bucce per 8-10 ore a 7°C per 2/3 giorni.

Cold contact with the skins for 8-10 hours at

7 ° C for 2/3 days.

Fermentazione Alcolica | *Alcoholic Fermentation:*

In acciaio per circa 20 giorni *In steel for about 20 days*

Fermentazione Malolattica | *Malolactic*

Fermentation: Totalmente svolta

Totally breakthrough

Affinamento | *Refinement:* In bottiglia *In bottle*

DATI ANALITICI | ANALYTICAL DATA

Alcool | *Alcohol:* 13 % (% V/V)

Acidità Totale | *Total Acidity:* 5,50 gr/l

Estratto Secco | *Dry Extract:* 31 gr/l

pH: 3,55

Con questo vino, abbiamo cercato di ottenere un vino rosso giovane con una fragranza aromatica esplosiva e lussureggiante. Questo vino dal colore rosso rubino meraviglioso, profondo, intenso con importanti, solide e ampie qualità organolettiche. *With this wine, we have tried to obtain a young red wine with an explosive and lush aromatic fragrance. This wine has a wonderful, deep, intense ruby red color with important, solid and wide organoleptic qualities.*

