



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Antonelli

KOSMOS

SCHEDA TECNICA

Da vecchie vigne di cesanese, un Olevano Romano indimenticabile.

**TIPOLOGIA**

Rosso

**DENOMINAZIONE**Olevano Romano
Dop Riserva**UVAGGIO**

Cesanese 100%

**EVOLUZIONE**

4 anni

**GRADO ALCOLEMICO**

14% vol

**TEMPERATURA IDEALE**

16-18° C

**CALICE**




Ampio





KOSMOS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso granato vivo;
-  al naso esprime un bouquet vanigliato e fruttato fresco (ciliegia e marasca), con un finale pepato e di cioccolato bianco;
-  al palato è fresco, lungo, asciutto e pulito, con un'ottima chiusura tannica.

freschezza
90%



sapidità
90%

corpo
88%

morbidezza
90%

tannicità
85%

VINIFICAZIONE

-  Il Kosmos viene prodotto da uve autoctone di cesanese in purezza, prodotte da vigne vecchie di oltre 75 anni nella vigna Monte Rossa situata a 450 metri sul livello del mare sul monte Scalambra. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 15 kg a metà settembre.
-  La fermentazione è in acciaio ed è seguita da una macerazione di 25 giorni. L'affinamento è di 2 mesi in acciaio, più 18 in botte grande e altri 12 in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Kosmos di Marco Antonelli è un vino molto strutturato, tannico e persistente, per questi motivi si accompagna molto bene a piatti dotati di corpo e robustezza. Lo consigliamo con affettati e salumi, primi piatti saporiti, risotti, arrostiti, carni rosse alla griglia, carni rosse in umido e formaggi stagionati.

- **UN VINO INTENSO**
- **TANNICO E PERSISTENTE**
- **CARNI E FORMAGGI**

FILETTO DI CERVO CON POLENTA

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un rosso che si presta bene ad abbinamenti con cibi succulenti e intensi come la carne di cervo, specie nella versione raffinata del filetto.



PECORINO STAGIONATO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il tipico formaggio stagionato a pasta cotta da latte intero di pecora è un abbinamento di grande soddisfazione per questo Olevano Romano di altrettanto forte carattere e intensità aromatica.



LA CANTINA

L'azienda si trova nel comune di Olevano Romano, un antico borgo medievale a sud est della provincia di Roma.

Le viti dell'azienda godono di un territorio che ha condizioni pedoclimatiche uniche e distintive.

I due appezzamenti vitati di Marco Antonelli sono posti in altitudine, una su terreni argillosi profondi, a circa 600 metri sul livello del mare, e l'altra su terreni calcarei tra i 300 e i 400 metri di altitudine. Tre ettari in tutto.

I ceppi hanno oltre 50 anni e arrivano a superare i 75 nella vigna denominata Morra Rossa.



Le rese contenute consentono di curare e seguire con attenzione estrema ogni dettaglio della produzione, anche adottando rigorosi metodi biologici (per quanto la certificazione bio sia recente, dall'annata 2020). La scelta della cantina è quella di puntare molto sul Cesanese, importante vitigno autoctono laziale a bacca rossa alla cui valorizzazione Marco contribuisce con grande passione.





LA REGIONE: LAZIO



PRODUZIONE




26% montagna

54% collina

20% pianura

 23.000 ha vitati

 1.500.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Malvasia di Candia
- Trebbiano
- Bellone
- Cesanese
- Montepulciano
- Sangiovese

LA VITICOLTURA LAZIALE È UN'ECCELLENZA CHE RIFLETTE LA BELLEZZA, LA STORIA E LA CULTURA DELLA REGIONE

La storia della viticoltura nel Lazio è strettamente legata alla storia e risale all'epoca romana, quando la regione era già nota per la produzione di vini pregiati, come il Falerno e il Caecubum.

La viticoltura nel Lazio negli ultimi anni si è concentrata sulla qualità e si caratterizza per l'utilizzo di tecniche di agricoltura sostenibile, che permettono di preservare la biodiversità del suolo e migliorare le caratteristiche delle uve.

La produzione di vino nel Lazio rappresenta un'importante risorsa economica per la regione, contribuendo al turismo enogastronomico e alla valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico della regione.



LA REGIONE: LAZIO

SOTTOZONE



- Lazio settentrionale / Colli Etruschi-Viterbesi
- Valle del Tevere Settentrionale
- Castelli romani
- Lazio meridionale
- Ciociaria settentrionale
- Alto Frasinate

DENOMINAZIONI

- 3** DOCG
- 27** DOC
- 6** IGT

La viticoltura nel Lazio si estende su un vasto territorio, che comprende le colline a sud di Roma, la zona dei Colli Albani e dei Castelli Romani, e le zone più interne della regione, come la provincia di Frosinone.

Il clima, caratterizzato da inverni miti e umidi e da estati calde e secche, rappresenta un fattore importante nella produzione di vino, influenzando la maturazione delle uve e la loro resistenza alle malattie fungine.

La composizione geologica del suolo del Lazio è molto variegata, caratterizzato da una grande eterogeneità. Nella zona costiera prevale un terreno di origine alluvionale, mentre nell'entroterra si possono trovare terreni vulcanici, calcarei e argillosi. Questa diversità di suoli favorisce la coltivazione di numerosi vitigni, ognuno dei quali si esprime al meglio in determinati tipi di terreno.



Civita di Bagnoregio

LA REGIONE: LAZIO

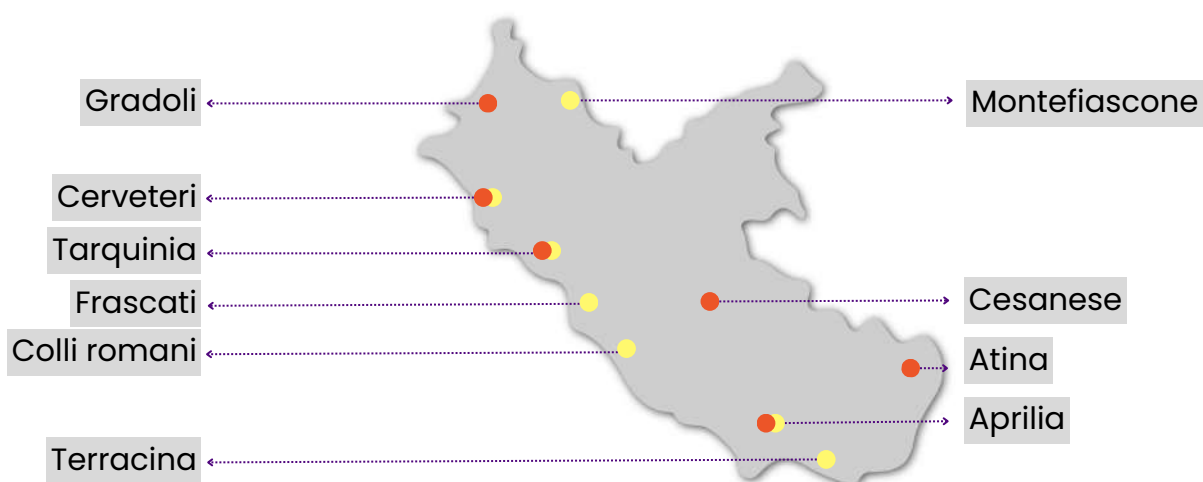
Il vino prodotto nel Lazio è conosciuto per la sua eleganza e la sua complessità, che riflettono la grande attenzione alla qualità e alla tradizione che caratterizza la viticoltura della regione.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





OLEVANO ROMANO

A Olevano Romano la viticoltura ha origini antichissime: già ai tempi dei Romani la produzione era vasta, tanto da costringere l'imperatore Domiziano, nel I sec. a.C., a limitare l'introduzione di nuovi impianti per evitare che la coltivazione del grano venisse messa in secondo piano rispetto alla

vite. Siamo nella parte centro orientale della regione Lazio, in provincia di Roma, un territorio di media e alta collina, che si estende per circa 3685 ettari, situato sulle pendici dei Monti Simbruini. I terreni sono di origine vulcanica, un fatto che regala ai vini sapidità e mineralità, oltre che una grandissima qualità.

Importante è la denominazione Cesanese di Olevano Romano DOC, fatto con il Cesanese di Affile e il Cesanese Comune.

La DOC Cesanese di Olevano Romano è riferita a 6 tipologie di vino rosso: "base", "amabile", "dolce", "dolce frizzante", "Superiore" e "Riserva".





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO