



VALLEDELMARTA

TARQUINIA - I VIGNETI DI POGGIO RANOCCHIO
una collina già coltivata all'epoca degli Etruschi



VALLEDELMARTA

I VINI CON I PROFUMI DELLA TERRA ETRUSCA





VALLEDELMARTA



120 anni, 5 generazioni, è il tempo che la nostra famiglia, con entusiasmo, sta dedicando al mondo dell'agricoltura.

Un'agricoltura legata a vecchi ricordi e che vive di grande passione, la stessa che ha reso l'Italia un paese con un popolo meraviglioso.





VALLEDELMARTA



Vino Rosso invecchiato in barriques: **Corneto**

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2015: 3500 bottiglie

Vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano.

Dettagli: Al vino «Corneto» si è scelto di dare il nome che l'attuale città di produzione, Tarquinia, ha avuto per un millennio, dal medioevo fino a poco prima della seconda guerra mondiale. Questo vino ha un colore rubino intenso, con riflessi color granata, al naso è ampio e deciso con l'aroma tipico del vino rosso italiano. Al palato è molto elegante, corposo, caldo e complesso. Regolare con una finitura particolarmente persistente.

Abbinamenti culinari: carni rosse, primi piatti, formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 12 % in volume.

Bicchieri consigliati: ampio balon per il vino rosso.

Temperatura di servizio: 17-18 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C

Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.



VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

75 e 37,5 cl



VALLEDELMARTA



Vino Rosso invecchiato in barriques: **Ranocchio Rosso**

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2015: 6000 bottiglie

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Dettagli: Ranocchio Rosso ha un colore rubino intenso con dei riflessi violacei. Al naso si presenta con una personalità fragrante e persistente, con profumi di mora, mirtillo e lamponi maturi, al palato è sontuosamente liscio, elegante, corposo e complesso con leggeri sentori di spezia e vaniglia. Nel complesso molto armonioso.

Abbinamenti culinari: carni rosse, selvaggina, gustosi primi piatti e forti formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 12,5 % in volume.

Bicchieri consigliati: ampio balon per il vino rosso.

Temperatura di servizio: 17-18 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C

Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.



VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

75 cl



VALLEDELMARTA

Vino Rosso passito:

Passito Ranato

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2016: 1140 bottiglie

Vitigni: Montepulciano.

Dettagli: Il Passito Ranato nasce dalla passione e dalla curiosità di Franco e Mario Pusceddu, di cercare sempre nuove esperienze. Anche questo vino, così come altri prodotti dalla Valle del Marta, prende il nome dal Poggio Ranocchio, la collina proprio a ridosso di Tarquinia dove è collocato il vigneto. Ha un colore rubino consistente, intenso e profondo, nel bicchiere persiste il colore quasi a macchiarlo. L'aroma è evoluto, ampio, evidenti i riconoscimenti di prugna in confettura. Assaporandolo, ha un gusto caldo, rotondo, di grande intensità e persistenza, molto marcata la nota fruttata derivante dall'appassimento dell'uva. Il corpo di rara potenza tralascia dei sentori di amarene sotto spirito..

Abbinamenti culinari: dolci, formaggi stagionati, fuori pasto.

Gradazione alcolica: 15 % in volume.

Bicchieri consigliato: ampio balon per il vino rosso.

Temperatura di servizio: 15-16 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C

Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.



35 cl



VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA



VALLEDELMARTA

Vino Rosato frizzante:

Rana Rosa

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2018: 6500 bottiglie

Vitigni: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Dettagli: Il Vino Rana Rosa prende il nome dal Poggio Ranocchio, la collina proprio a ridosso di Tarquinia dove è collocato il vigneto. Ha un colore rosa intenso con venature color fragola, nel bicchiere si evidenzia un perlage di grana medio-fine. Buon aroma con sentori di bacca rossa, come lamponi o fragoline di bosco, nel sottofondo profumi floreali. Di medio corpo, tipico dei rosè, con un giusto equilibrio tra acidità e brillantezza. Ha uno stile molto originale.

Abbinamenti culinari: Questo è un vino molto versatile, ideale aperitivi, spuntini veloci e per antipasti di terra e di mare, frittelle di mare, fritti di verdura, carpaccio di pesce.

Gradazione alcolica: 12 % in volume.

Bicchieri consigliato: Tulipano o bicchiere Sauvignon..

Temperatura di servizio: 8 -10 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C

Capacità di invecchiamento: 1 anno.



75 cl



VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA



VALLEDELMARTA



75 e 37,5 cl

Vino Bianco fermo: **AncaRano**

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2018: 5000 bottiglie

Vitigni: Trebbiano e Chardonnay.

Dettagli: di colore giallo paglierino tendente al giallo dorato, questo vino presenta un armonico aroma gradevolmente fruttato, con sentori di mela, banana e frutta tropicale. Ben equilibrato, sapido e intensamente aromatico al palato, fresco e vellutato, morbido al tempo stesso. Di medio corpo-struttura, aumentando in complessità sensoriale con l'invecchiamento

Abbinamenti culinari: Il carattere distintivo di questo blend è meglio rafforzato quando servito con asparagi, risotti non aromatizzati, crostacei freschi e conserve vegetali cremose. Si abbina bene anche con il pollame, carni bianche e frittate con formaggio o verdure.

Gradazione alcolica: 12 % in volume.

Bicchiere consigliato: balon.

Temperatura di servizio: 12-14 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C

Capacità di invecchiamento: 1 – 2 anni e più.



VALLEDELMARTA



75 cl

Bollicine di Puscè: **PUSCÈ**

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2018: 3000 bottiglie

Vitigni: Chardonnay e Trebbiano.

Dettagli: il colore del vino è un giallo paglierino brillante, con riflessi dorati a tratti verdognoli. Il profumo è intenso e caratteristico, delicato e fresco, con sentori di begonia, mela verde, agrumi e miele. Al palato è asciutto e suadente, complesso, fresco e fragrante, ben equilibrato ed armonico, morbido, con molto delicati tocchi di sapore amaro e piacevoli sentori di mela verde. Ha un'acidità gradevole che non è mai eccessiva, e il suo sapore ricorda il miele, acacia.

Abbinamenti culinari: questo è un vino molto versatile, ideale con antipasti di pesce e ricette di mare. E' ottimo anche per aperitivi e spuntini veloci.

Gradazione alcolica: 12 % in volume.

Bicchiere consigliato: Flute.

Temperatura di servizio: 12 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C.

Capacità di invecchiamento: 1 - 2 anni.





VALLEDELMARTA

Vino spumante rosso dolce: **Cerrino**

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia

Produzione anno 2018: 3000 bottiglie

Vitigni: Sangiovese e Montepulciano.

Dettagli: il colore è rosso rubino con riflessi violacei e porpora, il profumo è intenso, fragrante con sentori di rosa aperta e frutta matura. Al gusto è dolce, morbido, fresco molto aromatico.

Abbinamenti culinari: adatto a tutti i tipi di dolce

Gradazione alcolica: 12 % in volume.

Bicchieri consigliato: Flute.

Temperatura di servizio: 7-8 ° C.

Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C.

Capacità di invecchiamento: 1 - 2 anni.



75 cl



VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA



VALLEDELMARTA

VINI
DISTILLATI
LIQUORI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CONFETTURE

VIA AURELIA VECCHIA KM 93
01016 TARQUINIA VT

www.valledelmarta.com