



VINEA
DOMINI





Le prime parole pronunciate da Benedetto XVI, subito dopo la sua elezione a successore di Pietro, furono: *«dopo il grande Papa Giovanni Paolo II, i signori cardinali hanno eletto me, un semplice e umile lavoratore nella vigna del Signore»*. Parole che hanno colpito profondamente i responsabili della cantina Gotto d'oro, coltivando in loro l'idea che le "vigne del Signore" ispiratrici potessero essere le loro vigne, quelle del

circondario dei Castelli Romani, limitrofi a Castel Gandolfo, residenza estiva molto amata da Papa Benedetto. È proprio da qui che è nata l'idea di dare il nome "Vinea Domini" ad una linea di nuovi vini che dovevano rappresentare l'eccellenza della produzione Gotto d'oro. Finalmente dopo anni di lavoro appassionato la nuova linea è in produzione e ha incontrato un notevole successo.

Le colline dove crescono i vigneti sono di natura arenaria e marnosa, di origine vulcanica.

I terreni più vocati alla coltivazione della vite si trovano sulle pendici collinari dei rilievi, che presentano terreni permeabili e di buona struttura, essenzialmente lavico-tufacea.

I terreni dei Castelli Romani essendo ricchi di potassio e fosforo conferiscono aromaticità alle uve e freschezza ai vini. Il clima è temperato, con escursioni termiche accentuate e scarse precipitazioni, caratterizzate da frequenti temporali.

Fondamentale è la presenza dei due laghi, che insieme alle caratteristiche vulcaniche del terreno, creano un microclima unico e perfetto per la coltivazione della vite di qualità.

The hills where the vines grow have a sandstone and marl nature, being of volcanic origin.

The soils most suited to the cultivation of vines are found on the hilly slopes of the reliefs, which present permeable and well-structured soils, essentially lava and tuff.

The soils of the Castelli Romani, being rich in potassium and phosphorus, confer aroma to the grapes and freshness to the wines. The climate is temperate, with pronounced temperature excursions and low rainfall, characterised by frequent thunderstorms.

The presence of the two lakes is fundamental and, together with the volcanic traits of the terrain, create a unique microclimate that is perfect for the cultivation of high quality vines.



CHARDONNAY

Dorato, fragrante, speziato, esotico e aristocratico

Golden, fragrant, spicy, exotic and aristocratic

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: guyot

Uve: Chardonnay

Gradazione Alcoolica: 12,5% vol.

Sensazione olfattive: vaniglia, mela verde, noce, nocciola, mandorla, castagne

Abbinamento: affettati, paste con sughi di verdura o di carne. Frittate, formaggi caprini

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: guyot

Grapes: Chardonnay

Alcoholic content: 12,5% vol.

Aroma: vanilla, green apple, walnut, nut, almond, chestnuts

To be served with: sliced meat, pasta with vegetables and meat sauce. Omelettes, sheep cheeses

SAUVIGNON

Verde, aromatico, vegetale, intrigante e selvaggio
Green, aromatic, vegetal, intriguing and wild



Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Uve: Sauvignon

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Sensazione olfattive: pompelmo rosa, frutto della passione, frutta esotica, foglie di pomodoro, bosso

Abbinamento: frutti di mare crudi o lessati, minestre, paste, risotti con verdure

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: spurred cordon

Grapes: Sauvignon

Alcoholic content: 12% vol.

Aroma: grapefruit, passion fruit, exotic fruit, tomato leaves, boxwood

To be served with: seafood, minestre (soups), pasta, risotto with vegetables



VIGNIER

Luminoso, floreale, mentolato, probo e seduttore

Luminous, flowery, mentholated, principled and seductive

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: guyot

Uve: Vignier

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Sensazione olfattive: moscato, agrumi, fiori di arancio, pesca, salvia, mentolato

Abbinamento: salmone, preparazioni speziate, cucina orientale, carni bianche

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: guyot

Grapes: Vignier

Alcoholic content: 13% vol.

Aroma: muscat, citrus fruit, orange flowers, peach, sage, mentholated

To be served with: salmon, spicy meal, oriental cooking, white meat

PETIT VERDOT

Purpureo, fruttato, speziato, esigente e tardivo

*Purple, fruity, spicy, demanding
and late ripening*



Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Uve: Petit Verdot

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Sensazione olfattive: frutta rossa, mirtillo, cassis, ciliegia, fragola, violetta

Abbinamento: minestre e zuppe saporite, carni bianche in umido

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: spurred cordon

Grapes: Petit Verdot

Alcoholic content: 13% vol.

Aroma: red fruit, blueberry, cassis, cherry, strawberry, violet

To be served with: minestra and tasty soup, white meat stew



SYRAH

Violetto, floreale, speziato, avvolgente, e nobile
Violet, flowery, spicy, enveloping and noble

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Uve: Syrah

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Sensazione olfattive: spezia, pepe nero, violetta, amarena, mirtillo, cuoio

Abbinamento: formaggi e salumi di media stagionatura, zuppe di pesce

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: spurred cordon

Grapes: Syrah

Alcoholic content: 13% vol.

Aroma: spicy, black pepper, violet, black cherry, blueberry, leather

To be served with: cheese and slice meat, fish soup

CABERNET SAUVIGNON

Profondo, vegetale, mentolato, deciso e etereo

*Profound, vegetal, mentholated, assertive
and ethereal*



Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Uve: Cabernet Sauvignon

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Sensazione olfattiva: peperone verde, balsamico, vegetale, mentolato

Abbinamento: risotti e ravioli di carne, stufati e grigliate di carne

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: spurred cordon

Grapes: Cabernet Sauvignon

Alcoholic content: 13% vol.

Aroma: green pepper, fragrant, vegetal, mentholated

To be served with: risotto and meat ravioli, stew and grilled meat



ROMA D.O.C. Bianco

Agrumato, mentolato, balsamico, intenso, seducente
Citrus, minty, fragrant, intense, charming

Denominazione: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: guyot

Uve: Malvasia Puntinata, Bombino

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Sensazione olfattive: avvolgente, con note intense di frutta matura, in particolare albicocca e melone, e tenue sensazioni agrumate e di muschio

Abbinamento: pesce, crostacei e i primi piatti della tradizione romana

Denomination: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Type of soil: volcanic soil and tufaceous clay

Vine Training System: guyot

Grapes: Malvasia Puntinata, Bombino

Alcoholic content: 12,5% vol.

Aroma: Enveloping, with intense notes of ripe fruit, particularly apricot and melon, and soft sensations of citrus and aromatic moss

To be served with: fish, shellfish and traditional Roman rice and pasta dishes

ROMA D.O.C. Rosso

Fruttato, speziato, equilibrato, strutturato, persistente
Fruity, spicy, well-balanced, well-bodied, persistent



Denominazione: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica e argilla tufacea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Uve: Montepulciano, Sangiovese

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Sensazione olfattive: note decise di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, mora e prugna. Sentori di spezie e armonica vaniglia derivanti dal passaggio in legno

Abbinamento: carne alla griglia speziata e con le specialità della cucina romanesca: animelle con i carciofi, trippa alla romana, coda alla vaccinara e coratella

Denomination: D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Type of soil: volcanic soil and tuffaceous clay

Vine Training System: spurred cordon

Grapes: Montepulciano, Sangiovese

Alcoholic content: 13,5% vol.

Aroma: evident notes of ripe red fruit, particularly cherry, blackberry and plum.
Spicy scents and harmonious vanilla thanks to time in wood

To be served with: spicy grilled meats and Roman specialties: sweetbreads with artichokes, Roman-style tripe, "coda alla vaccinara" (oxtail stew with vegetables) and "coratella" (offal)

FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G.

Fresco, floreale, minerale, sapido, moderno

Fresh, floral, mineral, modern



Denominazione: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Tipologia del terreno: di natura vulcanica, ricco di potassio e fosforo

Sistema di allevamento: guyot

Uve: Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano e Greco

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Sensazione olfattive: fresca vinosità e buon frutto

Abbinamento: accompagna il pasto completo ed esalta i sapori dei piatti a base di pesce

Denomination: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Type of soil: volcanic soil, rich in potassium and phosphorus

Vine Training System: guyot

Grapes: Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano and Greco

Alcoholic content: 13% vol.

Aroma: fresh vinosity and good fruity bouquet

To be served with: good accompaniment to the entire meal, it excitingly highlights the taste of fish dishes

CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G.



Violetta, amarena, boisé, speziato
Violet, black cherry, oaked, spicy

Denominazione: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Tipologia del terreno: nella zona del Piglio, i terreni sono riconducibili alle terre rosse, colore imputabile alla presenza di ossidi di ferro e alluminio

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Uve: Cesanese d'Affile e Cesanese

Gradazione Alcoolica: 13,5% vol.

Sensazione olfattive: floreale, fruttato fresco, vaniglia, liquirizia, speziato

Abbinamento: piatti della tradizione ciociara: primi piatti con sughi di carne, agnello al forno, porchetta arrosto

Denomination: D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Type of soil: from Piglio area, soils are attributable to red soils, a color due to the presence of iron and aluminum oxides

Vine Training System: unilateral spurred cordon

Grapes: Cesanese d'Affile and Cesanese

Alcoholic content: 13,5% vol.

Aroma: floral, fresh fruitiness, spicy, liquorice and vaniglia scents

To be served with: ciociara tradition dishes: first courses with meat sauces, roast lamb, "porchetta" roasted pork



FRICCICORE - MALVASIA DEL LAZIO

Fresco, mela, agrumi, fiori d'arancio, persistente

Fresh, apple, citrus fruit, orange flowers, persistent

Denominazione: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Tipologia del terreno: ricco di potassio e di microelementi, in particolare metalli di evidente origine vulcanica

Sistema di allevamento: a spalliera, potatura a cordone speronato

Uve: Malvasia Puntinata

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Sensazione olfattive: mela, rosa, fiori di arancio, agrumi

Abbinamento: appetizer, antipasti a base di pesce, crostacei

Denomination: I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

Type of soil: volcanic soil and tuffaceous clay

Vine Training System: espallier, spurred cordon pruning

Grapes: Malvasia puntinata

Alcoholic content: 12% vol.

Aroma: apple, rose, orange flowers, citrus fruits

To be served with: appetizer, fish first entrée, seafood

EDIZIONE LIMITATA
Cesanese del Piglio D.O.C.G. Magnum lt. 1,5





VINEA
DOMINI



www.gottodoro.com



Via del Divino Amore, 347 • 00047 Marino (Roma) • Italia



Servizio Clienti: +39 06 93 02 22 25 • +39 06 93 02 22 28



vendite@gottodoro.it • export@gottodoro.it

