

ローマ南部のヴェッレトリの町周辺の海岸線から、中央アペニン山脈の麓の、約80kmの間の、13の村の畑からワインを造る。一面ワイン畑という景色ではなく、海岸線から山側まで、小さな畑が点在している風景だが、中には古木の、特にチェサネーゼ種の優良な畑が多く残っている。

当主のマッテオは若くしてワインを造り始め、ファーストヴィンテッジの2009年から、亜硫酸を始めとする、醸造時添加物の使用をしていない。また、硫黄も銅も全く畑へと散布せず、煎じ薬のみで、病害への対策をしている。それゆえ例え澱であっても“不純物”が混ざっていることはないのだという。澱引きはせず、瓶詰め後の前年の澱があるタンクに、翌年のワインを継ぎ足して入れる。それに加え、一カ月に一度は必ずパトナーージュを行い、澱の風味と成分をワインに存分に溶け込ませている。醸造容器としてはセメントタンクを多用しており、木樽はワイナリー創業時に試して以降、使用していない。ステンレスタンクに入ったワインは香りが閉じてしまうので、瓶詰め前には最低1年間はセメントタンクで寝かせる必要がある、とマッテオ。

	◎Spumante Brut Nature Metodo Classico - Marte スプマンテ・ブリュット・ナチュラル・メトード・クラッシコ マルテ			備考 彼らの所有するなかでも高い標高の畑のブドウを使ったスパークリングワイン。メトード・クラッシコだが、デゴルジュマンはしていない。ドザーージュはしておらず、酸はしっかりとあるが、地域特有のたっぷりとした果実味の感じられる。
	畑	品種：パッセリーナ100% 樹齢：1950年植樹 位置：標高600m、南西向き 土壌：石灰質、砂質粘土、火山性	醸造 セメントタンクで醗酵・熟成 収穫翌年の初夏に、瓶詰めをして、瓶内二次発酵を行う	
	◎Spumante Rosé Extra Brut Metodo Classico - Cesare スプマンテ・ロゼ・エクストラ・ブリュット・メトード・クラッシコ チェーザレ			備考 高標高のチェサネーゼと、海辺の近くのチェサネーゼとカベルネ・フランを使ったスパークリングワイン。メトード・クラッシコだが、デゴルジュマンはしていない。ドザーージュはなしで、色合いは薄く、味わいはドライ。
	畑	品種：チェサネーゼ主体 カベルネ・フラン 位置：標高730mと50m 土壌：石灰岩、砂質、珪石、粘土	醸造 セメントタンクで醗酵・熟成 収穫翌年の初夏に、瓶詰めをして、瓶内二次発酵を行う	
	○Vino Bianco - Piana dei Castelli ヴィーノ・ビアンコ ピアーナ・デイ・カステッリ			備考 マルヴァジア・ブンティナータは、ミユスカのようなアロマと酸の特徴的な品種で、ブドウの皮にブンティ（点）が広がることに由来。別名、マルヴァジア・デル・ラツィオと呼ばれ、ラツィオ州で広く栽培されてきた。畑はワイナリーから北のヴェッレトリの丘にあり、気候と品種由来の酸を活かしたワインを造る。
	畑	品種：マルヴァジア・ブンティナータ100% 位置：標高300m 土壌：火山性土壌	醸造 ステンレスタンクで数時間のコールドマセレーション セメントタンクで1年以上熟成	
	○IGP Bombino - Deanike ボンビーノ デアニケ			備考 ブレネステイーニ山、シンプリイーニ山、スカランブラ山脈の麓、海拔500m以上に位置するいくつかの畑からボンビーノ・ビアンコを選定して醸造。
	畑	品種：ボンビーノ 植樹：1960~1970年代 位置：海拔500m以上のいくつかの畑 土壌：新中世時代の石灰堆積物を含む、火山性粘土質、貝殻粘土質	醸造 ステンレスタンクで36時間のコールドマセレーション セメントタンクで醗酵、3年間熟成 ノンフィルター	
	○Macerato - Deanike マチェラート デアニケ			備考 海拔500m以上の“コッレ・フォルマ”（オレヴァーノ・ロマーノ）に位置する畑から、土着の白ブドウを選定して醸造。
	畑	品種：ウーヴァ・パーネ、マトゥラーノ、パッセリーナ、ボンビーノ 植樹： 位置：海拔500m以上の“コッレ・フォルマ”に位置する畑 土壌：火山性粘土質	醸造 セメントタンクで醗酵、36か月間マセレーション ノンフィルター	

	<p style="text-align: center;">○Grigio グリージョ</p>			<p>ヴェットリ南部、オレヴァーノ・ロマーノの東部の畑から穫れるピノ・グリージョから造られる。濁りのある色合い。還元的な香りはあるものの、全体のバランスは酸味と塩味で引き締められている。</p>
	畑	<p>品種：ピノ・グリージョ100% 土壌：粘土、珪石、火山岩、砂岩</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで24時間のコールドマセレーション セメントタンクで醗酵、熟成 ノンフィルター</p>	
	<p style="text-align: center;">○Sauvignon 27.07 ソーヴィニオン 27.07</p>			<p>ソーヴィニオンの強い香りは長期熟成により落ち着き、バランスの取れた味わい。酸化的なニュアンスがあっても、グラスの中で緊張感のある味わいへと変化していく。 2013年は7月27日に収穫したことからこのキュヴェ名を付けたが、いまま数日の前後はあるものの、だいたい7月末に収穫をしている。畑で銅や硫黄を一切使用しないことで、成長を阻害するものがなく、早く収穫期を迎えるという。</p>
	畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 土壌：珪石</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで36時間のコールドマセレーション セメントタンクで醗酵、7年間熟成 ノンフィルター</p>	
	<p style="text-align: center;">○Follia フォリア</p>			<p>複数の環境の異なる畑を、7月～10月まで、期間を分けて、様々な熟度のブドウを醸造、ブレンドしている。例えば、ソーヴィニオン・ブランは、一部を10月まで待つので、時にはヴォトリティスもつく。 フォリア（狂気）というキュヴェ名からも読み取れるように、挑戦的なブレンド。複雑な香りを持つ。 12VTマグナムは、ソーヴィニオン・ブラン単一で醸造。</p>
	畑	<p>品種：マルヴァジア・ブンディナータ、グレケット、トレッピアーノ・ジャッロ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング・レナーノ 位置：標高50m、500m、750m 土壌：石灰岩、砂質、珪石、粘土</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで一部、数日間マセレーション セメントタンクで14か月間熟成 ノンフィルター</p>	
	<p style="text-align: center;">●Vino Rosato - Out ヴィーノ・ロザート アウト</p>			<p>ブドウは、標高375mに位置するヴェットリの北斜面、また標高730mに位置するセッローネの西斜面およびオレヴァーノ・ロマーノの東斜面で栽培される。</p>
	畑	<p>品種：モンテブルチャーノ、チェザネーゼ 位置：標高375m、730m 土壌：凝灰岩粘土質、石灰岩、砂質</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで24時間のコールドマセレーション セメントタンクで醗酵、澱とともに8年間熟成 ノンフィルター</p>	