

# Lotti



---

**Azienda Agricola Biologica**

[aziendaagricolabiologicalotti.com](http://aziendaagricolabiologicalotti.com)



La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti.

La cantina mantiene ancora la tradizione locale aggiornata alle moderne tecnologie.

Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.

E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo.... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto .



La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti.

La cantina mantiene ancora la tradizione locale aggiornata alle moderne tecnologie.

Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.

E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto .



BIANCHI VINI

# CRÒGNELO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo  
da 100 metri slm

## VITIGNO

100 % Vermentino

## VENDEMMIA

Manuale primi di settembre

## VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Cristallino  
Riflessi verdolini

## PROFUMI

Note minerali - Floreali - Aromatici

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# MERIDIO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Cellere

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto scarceroso

Altitudine 400 metri slm

## VITIGNO

Sauvignon Blanc 100 %

## VENDEMMIA

Manuale fine Agosto

## VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Cristallino - Giallo verdolino

## PROFUMI

Sentori erbacei - Peperone Verde

Pompelmo - Ginestra - Foglia di Pomodoro

Fiori di Bosco

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# DIVO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo e tufaceo  
da 100 a 300 metri slm

## VITIGNO

100% Chardonnay

## VENDEMMIA

Manuale da metà a fine agosto

## VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Cristallino  
Giallo paglierino con riflessi verdi

## PROFUMI

Note Floreali - Banana - Ananas

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# POPPETTA

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo e tufaceo  
da 100 a 300 metri slm

## VITIGNO

60 % Procanico - 40 % Chardonnay

## VENDEMMIA

Manuale, metà Agosto per lo Chardonnay  
metà Settembre per il Procanico  
(vitigno autoctono)

## VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Cristallino - Giallo paglierino tenue

## PROFUMI

Fragrante con sentori di frutta fresca

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate







# VIONI

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo da 100 metri slm

## VITIGNO

100 % Viognier

## VENDEMMIA

Manuale fine agosto

## VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Limpido - Cristallino  
Giallo con riflessi verdi

## PROFUMI

Fruttato con note di pesca e albicocca  
Sapore morbido elegante

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# STERPENGO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo e tufaceo  
da 100 a 300 metri slm

## VITIGNO

Uve bianche biologiche selezionate di produzione aziendale

## VENDEMMIA

Da metà Agosto a metà Settembre

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in bianco con separazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata. Affina in acciaio per poi essere messo in bottiglia senza subire nessun altro procedimento meccanico e di filtratura.

## ASPETTO e COLORE

Giallo paglierino e riflessi verdolini con un aspetto non limpido dovuto alla non filtrazione

## PROFUMI

Molto fruttato con note di pesca, banana e ananas

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# REO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo e tufaceo  
da 100 a 300 metri slm

## VITIGNO

Uve bianche selezione di produzione aziendale

## VENDEMMIA

Manuale inizio Agosto

## VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice

## PRESA DI SPUMA

30-40 GG su lieviti in autoclave

## AFFINAMENTO

da 2 a 3 mesi

## METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Charmat

## ASPETTO e COLORE

Giallo paglierino tenue con una bollicina  
molto fine

## PROFUMI

Delicato con sentori floreali e fruttati

## GRADAZIONE

11 % - 12 % Vol. secondo le annate



# MALVASIA PUNTINATA

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

100 metri slm

## VITIGNO

100 % Malvasia Puntinata del Lazio

## VENDEMMIA

Manuale inizio Settembre

## VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata

## ASPETTO e COLORE

Cristallino- Giallo durato

## PROFUMI

Note di frutta bianca, floreale

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate





VINI  
ROSSI

# ASCARO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo  
da 100 metri slm

## VITIGNO

Merlot - Petit Verdot

## VENDEMMIA

Manuale inizio/metà settembre

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con ripetuti rimontaggi e  
svinatura a completa estinzione degli zuccheri

## ASPETTO e COLORE

Limpido - Rosso rubino

## PROFUMI

Gradevole, vinoso e sentore di frutti rossi

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# MURCICARA

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo  
da 100 metri slm

## VITIGNO

20 % Merlot - 80 % Cabernet Sauvignon

## VENDEMMIA

Manuale metà settembre

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con ripetuti rimontaggi  
Svinatura 15-20 giorni

## ASPETTO e COLORE

Limpido - Rosso intenso

## PROFUMI

Note erbacee - Peperone Verde  
Confetture Ribes/Amarena

## GRADAZIONE

13 % - 14 % Vol. secondo le annate



# PINTO

## ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Comune di Canino

## TERRENO e ALTITUDINE

Medio impasto calcareo  
da 100 metri slm

## VITIGNO

Uve rosse della nostra azienda

## VENDEMMIA

Manuale inizi di Settembre

## VINIFICAZIONE

Inizi Settembre.....  
.....

## ASPETTO e COLORE

Cristallino - rosa cofettato

## PROFUMI

Delicato, fresco e con note di rosa canina

## GRADAZIONE

da 12% a 13% vol secondo le annate





# Lotti

---

Azienda Agricola Biologica



Loc. Ascarella, snc  
01010 Cellere (VT) Italy



Azienda Agricola Bio Lotti



+39 0761 451821



az.agricola\_bio\_lotti\_cantita



+39 328 6710288  
+39 334 2583999



@BioLotti



[aziendaagricolabiologicalotti.com](http://aziendaagricolabiologicalotti.com)



[info@aziendaagricolalotti.com](mailto:info@aziendaagricolalotti.com)