

Lotti



Azienda Agricola Biologica

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 .



Our desire to live natural and organic has led us to the creation of all of our products.

The cellar still retains the local tradition which relies on the latest modern technologies.

All products are fully cultivated and processed within our supply chain without any further external step, thus maintaining that original connection to the territory.

This is the added benefit of our products...an ingredient that cannot be found anywhere else.



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 dorato

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 13% a 14% 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



info@aziendaagricolalotti.com