



Lazio: Radici Antiche e Nuove Visioni

Selezione a cura di Stefano Bartoletti

Benvenuti al Contesto Urbano!

Questa carta dei vini nasce dal desiderio di raccontare il Lazio non come un confine ma come un laboratorio di eccellenze in continua evoluzione.

Scegliamo con cura ogni etichetta cercando l'anima autentica dei vignaioli che operano nel rispetto del territorio e della sua naturale espressione.

La nostra filosofia si muove su due binari complementari:

- *La riscoperta dei vitigni autoctoni*: celebriamo l'identità dei vini laziali attraverso la valorizzazione dei vitigni storici, custodi di una tradizione millenaria, come il Cesanese del Piglio, l'Aleatico, l'Abbuoto, le Malvasie, il Trebbiano e il Maturano
- *L'audacia della sperimentazione*: diamo spazio a quelle cantine che, con spirito pionieristico, hanno saputo accogliere e interpretare vitigni esteri come la Syrah, i Cabernet e il Merlot fino al Gewürtztraminer o al Viogner, lasciando che l'eterogeneità del suolo e del clima della nostra regione ne esprimessero il carattere in modo unico e irripetibile.

Scegliere un vino dalla nostra carta significa supportare una viticoltura artigianale, che sia convenzionale o naturale, che rifiuta le logiche industriali per privilegiare la qualità assoluta e la verità nel calice.






Che cerchiate il sapore tradizionale di Roma o il risultato di una sperimentazione contemporanea, lasciatevi guidare in questo viaggio tra i filari della nostra regione.







Stefano


bollicine

- Metodo Classico** Lazio IGP 12%vol Az. Agr. Stefanoni (VT)
Montefiascone 400m slm - Terreno vulcanico 0,75L 35,00€
100% ROSCETTO - Metodo classico 24 mesi sui lieviti - Brut millesimato 2021
- Strappo alla Regola** Lazio IGP 12,5%vol Az. Agr. Le Macchie (RI)
Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso 0,75L 40,00€
60% MALVASIA, 40% SANGIOVESE - Metodo classico 24 mesi sui lieviti - Pas dosè millesimato 2021
- Strappo alla Regola rosato** Lazio IGP 12,5%vol Az. Agr. Le Macchie (RI)
Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso 0,75L 45,00€
100% SANGIOVESE - Metodo classico 24 mesi sui lieviti - Pas dosè millesimato 2022
- Amoenus** Lazio IGP 10,5%vol Az. Agr. Cantina Bacco (RM)
Nettuno 25m slm - Terreno sabbioso / argilloso 0,75L 25,00€
100% CACCHIONE - Metodo charmat lungo - Brut millesimato 2023
- Bolle del Confino** Lazio IGP 11,5%vol Az. Agr. Candidaterra (LT)
Isola di Ventotene 45m slm - Terreno vulcanico / argilloso 0,75L 30,00€
FALANGHINA, FIANO E GRECO BIANCO - Metodo charmat lungo - Cuvè Brut
- Novecento60** Lazio IGP 12%vol Az. Agr. Santa Maria (LT)
Borgo Santa Maria 40m slm - Terreno sabbioso / argilloso 0,75L 38,00€
100% BELLONE - Metodo classico 60 mesi sui lieviti - Extra brut millesimato 2018

vini bianchi








Conubium 2023	Lazio IGP	14%vol	Az. Agr. Le Macchie (RI)	
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L 25,00€
100% MALVASIA PUNTINATA - Affinato per 4 mesi in acciaio				0,375L 14,00€
Scarpe Toste 2023	Lazio IGP	13%vol	Az. Agr. Le Macchie (RI)	
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L 30,00€
100% GEWÜRTZTRAMINER - Affinato per 5 mesi in acciaio				0,375L 16,00€
Riesling 2023	Lazio IGP	13%vol	Az. Agr. Le Macchie (RI)	
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L 32,00€
100% RIESLING RENANO - Affinato per 6 mesi in acciaio				
Nonchalance 2022	Lazio IGP	14%vol	Az. Agr. Di Carlo Vignaiolo (RI)	
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L 35,00€
80% VIOGNIER, 20% RIESLING RENANO - Affinato per 6 mesi in acciaio				
Unplugged 2020	Lazio IGP	15%vol	Az. Agr. Le Macchie (RI)	
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L 42,00€
100% GEWÜRTZTRAMINER - Macerato per 3 settimane e affinato per 6 mesi in acciaio				
Coenobium 2024	Lazio DOC	11,5%vol	Az. Agr. Trappiste di Vitorchiano (VT)	
<i>Vitorchiano 285m slm - Terreno con prevalenza di peperino</i>				0,75L 27,00€
45% TREBBIANO, 35% MALVASIA, 20% VERDICCHIO - Affinato per 12 mesi in acciaio				
Ruscum 2024	Lazio DOC	11,5%vol	Az. Agr. Trappiste di Vitorchiano (VT)	
<i>Vitorchiano 285m slm - Terreno con prevalenza di peperino</i>				0,75L 30,00€
45% TREBBIANO, 35% MALVASIA, 20% VERDICCHIO - Macerato per 15 giorni. Affinato per 12 mesi in acciaio				
Poggio della Costa 2023	Lazio DOC	13,5%vol	Az. Agr. Sergio Mottura (VT)	
<i>Civitella d' Agliano 140mslm - Terreno vulcanico/argilloso</i>				0,75L 32,00€
100% GRECHETTO - Affinato per 9 mesi in acciaio				
Roschetto 2022	Lazio IGT	12%vol	Az. Agr. La Trusca (VT)	
<i>Farnese 360mslm - Terreno vulcanico</i>				0,75L 30,00€
100% TREBBIANO GIALLO - ROSSETTO - Affinato per 8 mesi in acciaio				
Hermes Diactoros 2023	LAZIO IGP	13,5%vol	Az. Agr. Ômina Romana (RM)	
<i>Velletri 200mslm - Terreno vulcanico</i>				0,75L 22,00€
58% VIOGNIER, 18% BELLONE, 12% CHARDONNAY, 6% PETIT MANSENG, 6% INCROCIO MANZONI - Affinato per 6 mesi in acciaio				








Vermentino 2024	Lazio IGP 12,5%vol	Az. Agr. Cantina Cifero (RM)		
<i>Zagarolo 350mslm - Terreno tufaceo / argilloso ricco di silicio</i>			0,75L	24,00€
100% VERMENTINO - Affinato per almeno 5 mesi in acciaio				
Frascati Superiore 2024	Lazio DOCG 13%vol	Az. Agr. Pietra Porzia (RM)		
<i>Frascati 300mslm - Terreno vulcanico</i>			0,75L	25,00€
70% MALVASIA, 30% GRECO - Affinato per 8 mesi in acciaio				
Torretta 2024	Lazio IGP 12%vol	Az. Agr. La Torretta (RM)		
<i>Grottaferrata 300mslm - Terreno composto da cenere e tufo grigio</i>			0,75L	28,00€
TREBBIANO, MALVASIA PUNTINATA E MALVASIA DI CANDIA - Affinato per 9 mesi in anfora				
Ambra 2024	Lazio IGP 12%vol	Az. Agr. Rinella (RM)		
<i>Affile 700mslm - Terreno argilloso/calcareo</i>			0,75L	27,00€
100% TREBBIANO - Affinato per 6 mesi in acciaio.				
Ventiduedodici 2022	Lazio IGP 12%vol	Az. Agr. Milano (RM)		
<i>Olevano 450m slm - Terreno vulcanico</i>			0,75L	28,00€
50% MALVASIA PUNTINATA, 45% MOSCATO, 5% OTTONESE - Affinato per 8 mesi in acciaio				
Chardonnay 2022	Lazio IGP 13,5%vol	Az. Agr. Ômina Romana (RM)		
<i>Velletri 200m slm - Terreno vulcanico</i>			0,75L	35,00€
100% CHARDONNAY - Affinato per 6 mesi in acciaio				
Cantiere 2024	Lazio IGT 12,5%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
<i>Sezze 290m slm - Terreno marnoso</i>			0,75L	24,00€
60% OTTONESE, 30% BELLONE, 10% MOSCATO BIANCO - Affinato per 6 mesi in acciaio				
Bellone 2023	Lazio IGT 13%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
<i>Sezze 290m slm - Terreno marnoso</i>			0,75L	27,00€
100% BELLONE - Affinato per 9 mesi in cemento				
Ritornato 2022	Lazio IGT 12,5%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
<i>Sezze 290mslm - Terreno marnoso</i>			0,75L	28,00€
100% BOMBINO - Affinato per 9 mesi in cemento				
Pandataria 2023	Lazio IGP 13%vol	Az. Agr. Candidaterra (LT)		
<i>Isola di Ventotene 45mslm - Terreno vulcanico/argilloso</i>			0,75L	39,00€
FALANGHINA, GRECO E FIANO - Affinato per 6 mesi in acciaio				
Duchessa 2023	Lazio IGP 13%vol	Az. Agr. Alberto Giacobbe (FR)		
<i>Olevano 300m slm - Terreno vulcanico / argilloso</i>			0,75L	24,00€
100% PASSERINA DEL FRUSINATE - Affinato per 8 mesi in acciaio				


Sempre in due 2023 Lazio IGT 12,5%vol Az. Agr. Fra i Monti (FR) 
Alvito 420m slm - Terreno argilloso con buona dote calcarea 0,75L 27,00€
100% MATURANO - *affinato 8 mesi in anfora sulle proprie bucce*


Fieno di Ponza 2022 Lazio IGP 13%vol Az. Agr. Migliaccio (LT)
Ponza 120mslm - Terreno vulcanico 0,75L 50,00€
80% BIANCOLELLA DI PONZA, 20% FORASTERA - Affinato per 6 mesi in acciaio

vini rossi

- Campo dei Severi 2022** Lazio IGP 13,5%vol Az. Agr. Le Macchie (RI)
Castelfranco 620mslm - Terreno calcareo-argilloso 0,75L 25,00€
55% SANGIOVESE, 30% MERLOT, 15% MONTEPULCIANO - *Affinato per 8 mesi in tonneau da 5hl* 0,375L 14,00€
- L' Ultimo Baluardo 2022** Lazio IGP 14%vol Az. Agr. Le Macchie (RI)
Castelfranco 620mslm - Terreno calcareo/argilloso 0,75L 35,00€
100% CESENESE NERO - *Affinato per 12 mesi in botte da 20hl*
- Le Physique du Rôle 2021** Lazio IGP 14,5%vol Az. Agr. Di Carlo (RI) 
Castelfranco 450mslm - Terreno calcareo/argilloso 0,75L 35,00€
90% MONTEPULCIANO, 10% NEBBIOLO - *Affinato per 12 mesi in botti piccole di rovere francese*
- Tenuis 2022** Lazio IGT 13%vol Az. Agr. Fattoria Lucciano (VT) 
Corchiano 196mslm - Terreno prevalentemente tufaceo 0,75L 25,00€
100% MONTEPULCIANO - *Affinato per 12 mesi in acciaio*
- Merula 2021** Lazio IGT 15,5%vol Az. Agr. Fattoria Lucciano (VT) 
Corchiano 196mslm - Terreno prevalentemente vulcanico e tufaceo 0,75L 27,00€
100% MERLOT - *Affinato per 12 mesi in acciaio e 18 mesi in barrique*
- Benedic 2021** Lazio DOC 11%vol Az. Agr. Trappiste di Vitorchiano (VT) 
Vitorchiano 285mslm - Terreno vulcanico con prevalenza di peperino 0,75L 30,00€
40% SANGIOVESE, 40% CILIEGIOLO, 20% MERLOT - *Affinato per 12 mesi in acciaio*
- Tramontana 2021** Lazio DOC 13,5%vol Az. Agr. Podere Puellae (VT) 
Farnese 360mslm - Terreno vulcanico 0,75L 32,00€
90% CILIEGIOLO, 10% SANGIOVESE - *Affinato per 9 mesi in acciaio*
- Tarassaco 2023** Lazio IGT 13,5%vol Az. Agr. Podere Puellae (VT) 
Farnese 360mslm - Terreno vulcanico 0,75L 34,00€
100% GRECHETTO - *Affinato per 6 mesi in cemento e 6 mesi in acciaio*
- Carcerato 2022** Lazio IGT 12,5%vol Az. Agr. La Trusca (VT) 
Farnese 360mslm - Terreno vulcanico 0,75L 30,00€
100% GRECHETTO ROSSO - *Fermentazione a cappello sommerso. Affinato per 9 mesi in acciaio.*
- Diana Nemorensis 2021** Lazio IGP 13,5%vol Az. Agr. Ômina Romana (RM)
Velletri 200mslm - Terreno vulcanico 0,75L 22,00€
47% MERLOT, 41% CAB. SAUVIGNON, 12% CAB. FRANC - *Affinato per 6 mesi in acciaio e una parte assemblata da rovere francese*

Bosco 2024	Lazio IGP	13%vol	Az. Agr. Rinelli (RM)		
Affile 700mslm - Terreno argilloso-calcareo				0,75L	30,00€
100% CESANESE DI AFFILE - <i>Affinato per 9 mesi in acciaio.</i>					
Giacobbe 2023	Lazio DOC	14%vol	Az. Agr. Alberto Giacobbe (RM)		
Olevano 300mslm - Terreno vulcanico ricco di argille bianche e rosse				0,75L	27,00€
100% CESANESE DI AFFILE - <i>Affinato per 12 mesi in acciaio</i>					
Zeronoveundici 2021	Lazio IGP	14%vol	Az. Agr. Milana (RM)		
Olevano 450mslm - Terreno calcareo-sabbioso su scheletro vulcanico				0,75L	32,00€
100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO - <i>Affinato per 14 mesi in acciaio</i>					
Cesaneese 2017	Lazio IGP	14,5%vol	Az. Agr. Ômina Romana (RM)		
Velletri 200mslm - Terreno vulcanico				0,75L	42,00€
100% CESANESE - <i>Affinato per 6 mesi in acciaio e poi 12 mesi in barriques di rovere francese</i>					
Abbuoto 2022.	LAZIO IGP.	14%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
Sezze 290mslm - Terreno marnoso				0,75L	36,00€
100% ABBUOTO - <i>Affinato per 12 mesi in anfora</i>					
Fieno di Ponza 2020	Lazio IGP	13%vol	Az. Agr. Migliaccio (LT)		
Ponza 120mslm - Terreno vulcanico				0,75L	50,00€
40% AGLIANICO, 30% PIEDIROSSO, 30% GUERNACCIA ROSSA - <i>Affinato per 8 mesi in acciaio</i>					
Una al Giorno 2022	Lazio IGT	13%vol	Az. Agr. Fra i monti (FR)		
Alvito 420mslm - Terreno argilloso e limoso con buona dote calcarea				0,75L	34,00€
100% MERLOT - <i>Affinato per 8 mesi in vasche di vetroresina da 600 litri</i>					
Rivoluzione Cabernicana 2022	Lazio IGT	13%vol	Az. Agr. Fra i monti (FR)		
Alvito 420mslm - Terreno argilloso e limoso con buona dote calcarea				0,75L	34,00€
100% CABERNET SAUVIGNON - <i>Affinato per 5 mesi in acciaio</i>					
Veniero 2024	Lazio IGT	14%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
Sezze 290mslm - Terreno marnoso				0,75L	34,00€
100% CESANESE - <i>Affinato per 9 mesi in cemento</i>					
Vicinale 2023	Lazio DOCG	13,5%vol	Az. Agr. La Visciola (FR)		
Piglio 350mslm - Terreno vulcanico-argilloso				0,75L	36,00€
100% CESANESE - <i>Affinato per 12 mesi in tonneau da 5hl</i>					
Vicinale 2022	Lazio DOCG	13,5%vol	Az. Agr. La Visciola (FR)		
Piglio 350mslm - Terreno vulcanico-argilloso				0,75L	39,00€
100% CESANESE - <i>Affinato per 12 mesi in tonneau da 5hl</i>					

Priore Ju Quarto 2022 Lazio DOCG 13,5%vol Az. Agr. La Visciola (FR) 
Piglio 350mslm - Terreno vulcanico-argilloso 0,75L 45,00€
100% CESANESE - *Affinato per 12 mesi in tonneau e poi per circa 6 mesi in cemento*

Priore Mozzatta 2022 Lazio DOCG 13,5%vol Az. Agr. La Visciola (FR) 
Piglio 350mslm - Terreno vulcanico-argilloso 0,75L 55,00€
100% CESANESE - *Affinato per più di 12 mesi in tonneau di diverse dimensioni*

vini rosati

Bandolo della Matassa 2024	Lazio IGP	13,5%vol	Az. Agr. Le Macchie (RI)		
<i>Castelfranco 620mslm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,75L	26,00€
50% SANGIOVESE, 50% MONTEPULCIANO - <i>Affinato per 6 mesi in acciaio</i>					
Foglie al Vento 2024	Lazio IGT	12%vol	Az. Agr. Podere Puellae (VT)		
<i>Farnese 360mslm - Terreno vulcanico</i>				0,75L	28,00€
VERDELLO, PROCANICO, MALVASIA, SANGIOVESE - <i>Affinato per 4 mesi in acciaio e 6 in cemento</i>					
Naif 2024	Lazio IGT	13%vol	Az. Agr. Podere Puellae (VT)		
<i>Farnese 360mslm - Terreno vulcanico</i>				0,75L	32,00€
100% CILIEGILOLO - <i>Affinato per 9 mesi in cemento</i>					
Rosa 2024	Lazio IGP	13,5%vol	Az. Agr. La Torretta (RM)		
<i>Grottaferrata 300mslm - Terreno composto da cenere e tufo grigio</i>				0,75L	28,00€
100% SANGIOVESE - <i>Affinato per 6 mesi in anfora</i>					
Fieno di Ponza 2022	Lazio IGP	13%vol	Az. Agr. Migliaccio (LT)		
<i>Ponza 120mslm - Terreno vulcanico</i>				0,75L	45,00€
40% AGLIANICO, 30% PIEDIROSSO, 30% GUERNACCIA ROSSA - <i>Affinato per 8 mesi in acciaio</i>					
Mirà 2024	Lazio IGT	13%vol	Az. Agr. Tomei (LT)		
<i>Sezze 290mslm - Terreno marnoso</i>				0,75L	28,00€
50% CESANESE, 50% ABBUOTO - <i>Affinato per 9 mesi in cemento</i>					
La Lacciola 2022	Lazio IGT	14%vol	Az. Agr. La Visciola (FR)		
<i>Piglio 350mslm - Terreno vulcanico-argilloso</i>				0,75L	35,00€
NERETTO, CESANESE - <i>Affinato per 9 mesi in cemento</i>					

vini dolci

Aleatico 2024	Lazio IGT	13,5%vol	Az. Agr. Stefanoni		
<i>Montefiascone 400m slm - Terreno vulcanico</i>				0,50L	36,00€
100% ALEATICO - Vinificazione di uve rosse appassite				0,10L	9,00€
Cannellino 2024	Lazio DOCG	14+8%vol	Az. Agr. Pietra Porzia		
<i>Frascati 300mslm - Terreno vulcanico</i>				0,50L	30,00€
70% MALVASIA, 30% GRECO - <i>Vinificazione di uve bianche surmature</i>				0,10L	7,00€
Se Bo Be Bi 2024	Lazio IGT	14%vol	Az. Agr. Le Macchie		
<i>Castelfranco 620m slm - Terreno calcareo-argilloso</i>				0,375L	38,00€
100% MALVASIA PUNTINATA - <i>Vinificazione di uve bianche appassite</i>				0,10L	15,00€

pochi ma buoni

Questa non è una lista infinita, ma la mia selezione personale di bottiglie che non potevo tenere solo per me. Sono piccoli tesori scovati tra Italia, Francia, Spagna, Austria e Germania: vini speciali, fuori dai soliti circuiti, scelti per pura passione...ma anche un pizzico di curiosità!!

Ho voluto portarvi pochi nomi, ma capaci di raccontare qualcosa di unico. Se cercate un calice che sappia stupirvi davvero, siete nel posto giusto. Lasciatevi guidare dalla voglia di assaggiare qualcosa di diverso: ne vale la pena!!

Stefano

- **Seelenkräutel 2022** 12%vol Erich Machherndl - Austria, Wachau
Wösendorf 190m slm - Terreno roccioso / calcareo 0,75L 38,00€
 100% GRÜNER VELTLINER - Affinato per 9 mesi in acciaio sulle fecce fini
- **Brutal 2023** 11%vol Les Vignes de Babass - Francia, Loira
Beaulieu sur Layon 100m slm - Terreno arenario-argilloso 0,75L 45,00€
 100% CHENIN - Affinato fino a 10 mesi in vetroresina
- **Majuelo del Chiviritero 2022** 13,5%vol Cantalapiedra - Spagna, Castilla y León
La Seca 730m slm - Terreno alluvionale ricco di ghiaie e sabbia 0,75L 45,00€
 100% VERDEJO - Affinato per 12 mesi in botti di rovere e poi 6 mesi di acciaio
- **Clandestine blanc 2024** 12,5%vol Domaine De Mena - Francia, Roussillon
Paziols 250m slm - Terreno arenario con buona dote calcarea 0,75L 39,00€
 MACABEU, GRENACHE GRIS, GRENACHE BLANC - Affinato in botte per 8 mesi
- **Roche Blanche 2023** 12%vol Julien Pineau - Francia, Loira
Rivesaltes 50m slm - Terreno composto da argilla, silice e calcare 0,75L 44,00€
 100% SAUVIGNON BLANC - Affinato per 12 mesi in acciaio
- **Super Singla 2023** 12,5%vol Domaine De Mena - Francia, Roussillon
Paziols 250m slm - Terreno arenario con buona dote calcarea 0,75L 39,00€
 MACABEU, MUSCAT - macerato e affinato in vetroresina per 7 mesi
- **Tous Égos, Sacré Sapiens 2022** 11,8%vol Le Jardin Super - Francia, Roussillon
Treilles 230m slm - Terreno di calcare, scisto e roccia vulcanica 0,75L 42,00€
 CINSAULT, SYRAH, CARTIGNAN - Affinato per 8 mesi in acciaio
- **Elle Danse 2022** 13,4%vol Le Bois Perdu - Francia, Ardèche
Aubignas 400m slm - Terreno vulcanico con buona dote calcarea 0,75L 36,00€
 GRENACHE, CINSAULT - Affinato per 6 mesi in acciaio
- **Groll' n' Roll 2022** 9%vol Les Vignes de Babass - Francia, Loira
Beaulieu-sur-Layon 100m slm - Terreno arenario-argilloso 0,75L 36,00€
 100% GROLLEAU - Affinato per 6 mesi in acciaio sulle fecce fini
- **Litre Blouge 2023** 11,5%vol Château Lafitte - Francia, Sud-Ouest
Monein 280m slm - Terreno drenante con substrato di argilla e limo 1,00L 65,00€
 50% BRAUCOL, 25% GROS MANSENG, 25% PETIT MANSENG - Affinato per 6 mesi in anfora

● **Chaosmose 2022** 13,5%vol Château Lestignac - Francia, Sud-Ouest
Sigoulès-et-Flaugeac 150m slm - Terreno ricco di argilla e calcare 0,75L 42,00€
ASSEMBLAGGIO DI TUTTI I VITIGNI DELLA CANTINA - *Affinato per 6 mesi in acciaio e 4 mesi in cemento*

● **Idoine 2023** 12%vol Domaine Mataburro - Franciaa, Roussilion
Rivesaltes 50m slm - Terreno argilloso / calcareo 0,75L 40,00€
100% MERLOT - *Affinato per 6 mesi in acciaio*