



il Borgo

TENUTA MONTE DUE TORRI

L'Azienda Agricola è costituita da due centri rurali *Monte Due Torri* a Genzano di Roma ed *Il Borgo* ad Ariccia. Nasce negli anni '50 dal capostipite della famiglia Giosafat Amici che, insieme alla moglie Lidia, inizia un percorso di sfida per un cambiamento epocale: l'utopia che la coltivazione della terra è il futuro. Con solo una piccola porzione di terreno di 1000 metri, la famiglia dà il via all'avventura del passaggio da *Contadini a Coltivatori Diretti*.

L'azienda ha in quel momento solo due unità lavorative: i proprietari.

Negli anni '60, l'azienda acquista 2 ettari di terreno e produce soprattutto ortaggi avendo come sbocco di vendita il mercato di Roma. Negli anni '70, viene acquistato il primo centro *Monte Due Torri*, con 20 ettari di terreno. L'azienda è situata vicino Genzano di Roma e comprende al proprio interno i resti di un castello fortificato e di tre cisterne romane, che vantano 2000 anni di storia. *Monte Due Torri* si identifica, infatti e prende nome da *Mons Maecium*, località dove nel 380 a.C. il dittatore Romano Mario Furio Camillo ottenne una celebre vittoria sui Volsci.

Negli anni '80, l'agricoltura italiana nel suo complesso si trova ad avere bisogno di un reddito aggiuntivo per sostenersi e, a questo scopo, a livello nazionale viene redatta la prima legge sull'Agriturismo.

Dal 1994 l'*Azienda Monte Due Torri* di Genzano di Roma diventa anche Agrituristica, amplia, così, la propria offerta con un Punto Ristoro e Camere per alloggio.

Nel 2003, viene acquistato il secondo centro, *Il Borgo*, che ha un'estensione di 45 ettari ed è coltivato a vigneto, olivi e grano.

Nel 2006, si riconvertono i primi 10 ettari di vigneto, da coltivazione a tendone a coltivazione specializzata a filari.

Nel 2009, inizia la costruzione della Cantina per la produzione di vino, in contenitori refrigerati di acciaio e maturazione in botti in legno di rovere e barriques. Alla fine dell'anno inizia anche l'imbottigliamento dei vini in proprio per l'affinamento in bottiglia.

Dal 2010 anche *Il Borgo* diventa Agriturismo, con Punto Ristoro, Servizio di Pernottamento e Piscina. È allestita inoltre un'ala per il Trattamento del Benessere del Corpo, con i

prodotti Aziendali trasformati, quali Olio di Oliva, Uva, Miele Millefiori e Cuore del Germe di Grano.

Il Borgo è inserito nel territorio di Ariccia ed è situato al 13 Km della via Nettunense, che collega la via Appia con la costa tirrenica ed offre alla vista un panorama incantevole tra un susseguirsi di colline coltivate con sapiente cultura rurale a vigneti, ulivi, grano e porzioni di terreno adibite ad alberi da frutto.

L'Azienda vanta la produzione di olio, farina, miele, ortaggi, frutta, salsa balsamica, vino e spumante.

I due agriturismi *Monte Due Torri & Il Borgo* sono entrambi situati nel cuore verde dei Castelli Romani, residenza perfetta per chi cerca il fascino di un ambiente naturale ancora intatto.

L'ospitalità e l'accoglienza sono le principali caratteristiche che ci contraddistinguono. La nostra forza, che ci rende unici come Location Polivalente è di offrire al cliente la possibilità di degustare una cucina tradizionale preparata con prodotti di produzione propria, come pasta, pane, dolci e con prodotti tipici dell'Agro Romano. Il tutto abbinato con i nostri vini offre un'esperienza di sensazioni e emozioni uniche. Noi crediamo infatti che il progetto di un'azienda è quello di essere attenta ai bisogni della clientela e trasformarli in servizi. Per questo la proposta per il futuro è nella promozione dei prodotti tipici e tradizionali del Territorio, che è risorsa unica e non esauribile perchè si riproduce ad ogni stagione.

Nel Rispetto dell'Ambiente, dal 2012, l'Azienda ha ottenuto, tramite la riconversione della produzione agricola, l'acquisizione della denominazione di *Azienda Biologica*.

L'Azienda, che negli anni '50 era di 1000 metri quadrati, ha oggi raggiunto un'estensione di 65 ettari ed è passata da due unità lavorative a sessanta dipendenti.

Nel 2013, la terza generazione della famiglia Amici, Josè, Damiano e Arianna, ricevono l'eredità *utopistica* dei Nonni: la coltivazione della terra è il loro futuro. Ed essi proseguono l'avventura facendo un'ulteriore sfida, il passaggio da *Coltivatori Diretti ad Imprenditori Agricoli*.

Spumante Brut Metodo Classico



Da uve Chardonnay coltivate nei nostri poderi dei comuni d'Ariccia e Genzano con densità d'impianto di 5500 ceppi ettaro.

Vendemmia manuale a fine luglio inizio agosto.

Spumantizzato con rifermentazione in bottiglia ha una presa di spuma di 24 mesi, sboccatura manuale e "liqueur d'expédition" a base di zucchero di canna e brandy stravecchio.

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e brillanti, bollicine fini e catenelle persistenti, dal profumo varietale e leggere sensazioni

di crosta scura di pane, dà il meglio di sé al palato con sentori di frutta esotica matura e noccioline tostate.

Secco, fresco, caldo e morbido servito a 8° C è un ideale compagno di antipasti composti ma anche di tutto il pasto con una temperatura di servizio leggermente superiore.



Spumante Rosè

Da uve Petit Verdot e Cabernet Franc vinificate in rosato e coltivate a Cordone Speronato basso nei comuni di Ariccia e Genzano.

Densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro. Vendemmiato a mano nella seconda decade di Ottobre. Viene ottenuto secondo la tecnica del cosiddetto saignée, ovvero del salasso, che consiste nel togliere dal vinificatore, dopo una breve fase di macerazione sulle bucce, una parte di mosto che viene fatto poi fermentare a parte. Vinificazione con Metodo Charmat tramite pressatura soffice di uva intera raccolta in piccole cassette con breve sosta nella pressa inertizzata; fermentazione del mosto fiore per 24 giorni a bassa temperatura (14 °C). Presa di spuma per due mesi a 14 °C ed elevage sui lieviti per 1 mese. Colore rosato tenue con riflessi caldi di petali di rosa. Profumo floreale e intenso di rosa canina.

Abbinamento con antipasti, primi e secondi piatti leggeri. Da provare con affumicati. Viene esaltato con i fritti.



Blanc de Blanc

Spumante Brut

Da uve Chardonnay coltivate nei nostri poderi dei comuni d'Ariccia e Genzano con densità d'impianto di 5500 ceppi ettaro.

Vendemmia manuale a fine luglio inizio agosto.

Spumantizzato con il metodo Charmat ha una presa di spuma di tre mesi.

Dal colore giallo paglierino brillante, bollicine medio fini, abbondanti e persistenti, dal profumo piacevolmente floreale e fresco che ricorda la ginestra e delicati fiori gialli di campo.

Secco, fresco di buona struttura, al palato sorprende ricordando frutta esotica non troppo matura e leggero sentore di nocciole tostate.

Servito a 8 °C è ideale per aperitivi e antipasti combinati. Servito a 10 °C può essere utilizzato a tutto pasto con pietanze estive.

Vermentino Frizzante



Da uve Vermentino coltivate a Cordone Speronato nei terreni dei comuni di Ariccia e Genzano, con particolare esposizione rivolti alla costa, con densità d'impianto di 5500 ceppi e resa di 90/100 quintali per ettaro.

Vendemmia manuale nella prima decade di Settembre.

Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata e seguente breve spumantizzazione con metodo Charmat.

Spuma abbondante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumi che ricordano fresche erbe aromatiche di campo, al gusto si presenta secco, molto fresco, con una piacevole nota di morbidezza e un ritorno in finale di sensazioni minerali e iodate.

Servito a 10 °C è ottimo come aperitivo in abbinamento a pizzette, focaccine diversamente condite e tartine con salumi grassi.

Malvasia Puntinata



Dalla tradizionale uva autoctona Malvasia del Lazio coltivata nei territori del comune di Ariccia con densità d'impianto di 3000 ceppi per ettaro. Vendemmia manuale alla fine di Settembre.

Vinificazione con macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice in assenza d'ossigeno.

Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Colore giallo paglierino carico. Classico aroma che ricorda l'uva e sentori di salvia sambuco e fiori bianchi. Secco fresco ben strutturato con il finale piacevolmente amaricante che ricorda le erbe aromatiche.

Servito a 12/13 °C è l'ideale compagno di minestre tradizionali con legumi come la pasta e fagioli.



Vermentino

Da uve Vermentino coltivate a Cordone Speronato nei terreni dei comuni di Ariccia e Genzano, con particolare esposizione rivolti alla costa, con densità d'impianto di 5500 ceppi e resa di 90/100 quintali per ettaro.

Vendemmia manuale nella prima decade di Settembre.

Vinificazione con macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice in assenza d'ossigeno.

Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata e seguente "elevage" su feccie nobili per 5 mesi.

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e intensi profumi che ricordano le erbe aromatiche di campo, il rosmarino, al gusto si presenta secco, fresco, caldo con una piacevole nota di morbidezza e un ritorno in finale di sensazioni minerali e iodate.

Servito a 11/12 °C è ottimo come aperitivo, non disdegna abbinamenti con mozzarelline e ricottine di bufala, ceci al rosmarino e tutte le preparazioni fino alle carni bianche con erbe aromatiche, servito a 13/14 °C.



Sauvignon

Da uve Sauvignon coltivate a Cordone Speronato nei terreni collinosi dei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5500 ceppi e resa di 70/90 quintali per ettaro.

Vendemmia manuale nella terza decade di Agosto. Vinificazione con macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice in assenza d'ossigeno. Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata e seguente "elevage" su feccie nobili per 5 mesi.

Pronunciato colore giallo paglierino con aromaticità intense che ricordano le nespole, la salvia ma anche un leggero fondo foxy.

Al gusto appare secco, fresco, caldo, morbido, equilibrato con conferma delle aromaticità e con un ritorno in finale di nocciole fresche.

Dà il meglio di sé servito a 12/13 °C in abbinamento con frittate alle erbe aromatiche, risotto ai funghi porcini e carni di maiale aromatizzate con spezie ed erbe aromatiche.



Chardonnay

Da uve Chardonnay coltivate a Cordone Speronato nei nostri soleggiati terreni dei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5500 ceppi e resa di 60/80 quintali per ettaro.

Vendemmia manuale nella prima decade di Agosto.

Vinificazione con macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice in assenza d'ossigeno. Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata e seguente "elevage" su feccie nobili per 5 mesi.

Colore giallo paglierino, profumo deciso di frutta matura con riconoscimenti di mela Stark, kiwi e frutta esotica.

Secco dal gusto morbido e caldo con ritorno persistente delle sensazioni di frutta matura su una giusta vena di freschezza.

Servito ad una temperatura di 12/13 °C è il giusto abbinamento con primi piatti a base di verdure saporite e legumi della tradizione regionale, galletto alla piastra ma anche con prosciutto magro saporito.



Petit Manseng

Da uve Petit Manseng, ben mature che mantengono un'ottima acidità al fine di garantire la massima espressione varietale. Vendemmia manuale nella prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo (7/8 °C.) per 10/12 ore. Pressatura molto lenta e soffice rispettando al massimo le bucce, a cui segue una decantazione statica naturale del mosto a 14/16 °C. Avvio spontaneo della fermentazione con immissione di lieviti al secondo giorno di fermentazione. Dopo 10 giorni, finita la fermentazione (avvenuta a 18/20 °C.) il nuovo vino viene travasato e raffreddato onde evitare la fermentazione malolattica. Imbottigliamento verso marzo/aprile, dopo lunga permanenza sui lieviti. Colore giallo paglierino brillante, profumo molto intenso, aromatico e speziato; gusto fresco, molto minerale, sapido, di ottima struttura.



Viognier

Da uve Viognier coltivate nei nostri poderi di Ariccia e Genzano con densità di impianto di 5500 ceppi ad ettaro. Vendemmia manuale nella seconda decade di ottobre. Il Viognier è un vitigno tradizionale, coltivato in una delle più antiche zone viticole francesi, il Rodano Nord, ma è diventato un fenomeno di moda soltanto a partire dagli anni Novanta, quando è cominciata la sua diffusione in tutto il resto del mondo, California e Australia in particolare. Il Viognier ha tendenza a sviluppare un'ampia superficie fogliare; a piena maturazione, nelle esposizioni migliori, gli acini hanno un colore giallo intenso.

Il vitigno resiste molto bene alla siccità, ma è molto sensibile all'oidio. Il rapporto fiore/frutto è nel complesso piuttosto basso: anche giunto a piena maturazione i grappoli restano piuttosto piccoli. Ha una buona vigoria e una polpa succosa, trasparente, che sviluppa elevati tenori zuccherini.

Colore: giallo paglierino intenso tendente al dorato.

Olfatto: note floreali evidenti (biancospino, acacia) in gioventù, fruttato esplosivo, con nitide sensazioni di albicocca (soprattutto), pesca e un singolare carattere muschiato.

Colli San Paolo



Da uve Malvasia e Moscato coltivate nei nostri poderi di Ariccia e Genzano con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro. Vendemmia meccanica a fine settembre.

Vinificazione con macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice in assenza d'ossigeno. Fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Colore giallo paglierino. Leggeri profumi di fiori bianchi con lievi sentori che ricordano il moscato. Secco, fresco, di media struttura con finale agrumato e di mandorla fresca. Servito a 12/13 °C è un vino da tutto pasto con piatti non troppo complessi.



Cabernet Sauvignon



Da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per il 10%, coltivate a Cordone Speronato nei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia meccanica nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione separata con fermentazione sulle bucce e follatura automatica per 10 giorni.

Riposa per un anno in tini d'acciaio inox e per un anno in tonneau da 500 lt.

Rosso rubino con leggeri riflessi violacei, si presenta al naso con leggeri sentori erbacei, riconoscimento di lampone, polvere di caffè e spezie.

Secco, caldo, leggermente fresco, tannino giusto, nobile ed asciugante, con una piacevole persistenza di pepe nero.

Vino di elevata struttura è indicato per preparazioni elaborate con erbe aromatiche spezie e lunghe cotture, formaggi stagionati.

Shiraz



Da uve Shiraz coltivate a Cordone Speronato nei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia meccanica nella terza decade di Ottobre.

Vinificazione con fermentazione sulle bucce e follatura automatica per 10 giorni.

Riposa per 6 mesi in tini d'acciaio inox e per 6 mesi in legno grande.

Rosso rubino con riflessi purpurei, esprime sentori di piccoli frutti rossi di bosco e fragole. Secco, caldo, con tannino ben percepibile ma mai aggressivo.

Di buona struttura, con leggero finale di pepe nero, servito a 17/18 °C è abbinabile a preparazioni di carni mediamente complesse, salumi leggermente grassi, stagionati e formaggi di media stagionatura.



Petit Verdot

Da uve Petit Verdot coltivate a Cordone Speronato nei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro. Vendemmia meccanica nella seconda decade di Ottobre. Vinificazione con fermentazione sulle bucce e follatura automatica per 10 giorni. Riposa per un anno in tini d'acciaio inox e per un anno in tonneaux da 500 lt. Rosso rubino tendente al violaceo, ricorda il profumo di frutti rossi, in particolare le more, e mix di spezie. Secco, caldo con buona acidità, e leggera, morbida tannicità. Di buona struttura, si presenta al gusto con riconoscimenti di frutta secca e liquirizia. Servito a 17/18 °C si può abbinare a carni rosse leggermente speziate e tenero "abbacchio a scottadito".



Montepulciano

Da uve Montepulciano coltivate a Cordone Speronato nei nostri terreni dei comuni di Ariccia e Genzano, con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia meccanica nella terza decade di Ottobre.

Vinificazione con fermentazione sulle bucce con follatura automatica per 10 giorni.

Riposa per 6 mesi in tini d'acciaio inox e per 6 mesi in legno grande.

Rosso rubino con riflessi violacei al naso si presenta con una marcata vinosità accompagnata da sentori di visciole e fiori rossi. Secco, caldo con tannini non troppo accentuati e morbidi, vino di pronta beva in finale lascia una piacevole sensazione amaricante. Può essere servito anche ad una temperatura di 15 °C e si presta ad essere abbinato facilmente alle preparazioni più semplici delle carni e primi piatti con ragù della tradizione della nostra regione.

Colli San Paolo



Da uve Montepulciano, Cabernet Franc, Petit Verdot coltivate nei nostri poderi di Ariccia e Genzano con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia meccanica dalla fine di Settembre alla terza decade di Ottobre.

Vinificazione separata con fermentazione sulle bucce e follatura automatica per 10 giorni.

Rosso rubino con riflessi violacei ha una decisa vinosità con ricordi di piccoli frutti rossi di bosco. Secco, fresco, di giusta tannicità e media struttura. Servito a 15/16 °C si adatta a tutte le preparazioni con carni non troppo aromatizzate o speziate.



Rosato

Da uve Shiraz e parte di Cabernet Franc coltivate nei nostri vigneti di Ariccia e Genzano con densità di impianto di 5500 ceppi per ettaro.

Vendemmia meccanica nella terza decade di ottobre.

Vinificazione sulle bucce e follatura automatica per 24 ore.

Viene ottenuto secondo la tecnica del cosiddetto saignée, ovvero del salasso, che consiste nel togliere dal vinificatore, dopo una breve fase di macerazione sulle bucce, una parte di mosto che viene fatto poi fermentare a parte. Nasce un rosato al gusto molto ricco, di grande carattere con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati ma con struttura che si avvicina al rosso. Rosato deciso con sfumature viola e tratti di riflessi fucsia; bouquet intenso dai decisi sentori di frutti di bosco con predominanza del lampone e frutta rossa.

È abbinabile a tutto pasto con primi leggeri e carni bianche e rosse leggermente complesse. Ideale con zuppe di pesce e crostacei.

Vermentino Passito



Da uve Vermentino coltivate a Cordone Speronato nei terreni dei comuni di Ariccia e Genzano, con particolare esposizione rivolti alla costa, con densità d'impianto di 5500 ceppi e resa di 90/100 quintali per ettaro.

Vendemmia manuale nell'ultima decade di Ottobre con ulteriore appassimento su graticci. Vinificato in acciaio matura in barrique usate per invecchiare il Marsala.

Colore ambrato brillante, all'olfatto ha sentori marcati e persistenti di albicocca candita, fichi maturi. Equilibratamente dolce, con una piacevole freschezza, ottima struttura, in finale ricorda nocchie e zucchero d'orzo.

Naturale abbinamento con dolci carichi di canditi e grassi, è sorprendente con formaggi stagionati ed erborinati.



Spumante Dolce

Da uve Chardonnay, coltivate nei nostri poderi dei comuni d'Ariccia e Genzano con densità d'impianto di 5500 ceppi ettaro e Moscato di Terracina per il 10%.

Vendemmia manuale a fine luglio inizio agosto.

Spumantizzato con il metodo Charmat ha una presa di spuma di tre mesi.

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, bollicine medio fini, abbondanti e persistenti, dal profumo fresco, floreale, intenso che ricorda il morbido gelsomino e aromi primari.

Delicatamente abboccato, fresco, di buona struttura, infine riaffiora la sensazione aromatica dell'uva moscato.

Servito a 10 °C è ottimo accompagnamento per dolci secchi tradizionali e delicati dessert.

Grappa



Ottenuta dalla distillazione a corrente di vapore delle vinacce fresche delle nostre uve è lungamente affinata in legno di rovere.

Il colore è ambrato e il profumo è un connubio piacevole tra i freschi fruttati ricordi varietali e le sensazioni vanigliate, iodate, speziate della maturazione in legno.

Al palato risulta calda, morbida e avvolgente con un finale fresco amaricante.

Assolutamente da meditazione accompagnata ad un "Antico Toscano" sigaro dal gusto ben deciso.

Salsa Balsamica

Salsa balsamica ottenuta dalla lavorazione dell'uva di Malvasia Puntinata, di Candia, Trebbiano Toscano e aggiunta di aromi naturali (pepe nero, rosmarino, zucchero).

Presenta sapore di uva leggermente acetico, con eccellente equilibrio di zuccheri che, insieme agli aromi naturali, conferiscono il caratteristico sapore di balsamico.

La raccolta delle uve di Malvasia Puntinata, di Candia, Trebbiano Toscano avviene manualmente tra la fine di settembre e tutto il mese di ottobre, con conseguente trasporto in cassette portate presso il centro aziendale. Si prosegue con la premitura manuale e con la separazione tra il mosto, le bucce e gli acini.

Il mosto che ne deriva, non fermentato, viene cotto all'interno di recipienti di rame/acciaio a fuoco lento, per circa 2 ore.

Durante la fase di ebollizione viene arricchito con gli aromi naturali e continuamente mescolato. Si procede con un primo affinamento attraverso il quale il mosto cotto, viene immerso all'interno di recipienti di acciaio chiusi con coperchio non sigillato, dove vi permane per circa 30 giorni ed un secondo affinamento in botti di legno per almeno 2 mesi. Il prodotto è imbottigliato manualmente in bottiglie di vetro da 100 ml.



Olio



Da cultivar Frantoio, Leccino, Ritornella e Rosciola raccolte nel nostro uliveto con brucatura tramite agevolatori meccanici.

La frangitura, gramolatura, spremitura e separazione avvengono in maniera automatica con controllo della temperatura che non supera i 27 °C. L'olio extravergine prodotto ha intensi profumi fruttati, piacevolmente amarognolo in finale con ricordo di carciofo e leggero piccante non persistente.

Adatto come condimento a crudo e in cottura di ogni pietanza.



MONTE DUE TORRI

Genzano di Roma • Via Montegiove, 77(SP 98/bis)
Tel. 06/9363276 • 06/9396079 • Fax 06/93955403

IL BORGO

Ariccia (RM) • Via Colli San Paolo, 13(Nettunense Km. 13.000)
Tel. 06/93730870

www.monteduetorri.it • monte2torri@tiscali.it