



20 08  
**LA RASENNA**  
DI F. GAMBINI & CO.



# La Rasenna

Il termine La Rasenna ha con tutta probabilità origine da “rasenu” lo costa siriana da cui gli Etruschi ritenevano di provenire; oggi si identifica con l’antica Etruria Marittima del Lazio e l’alta provincia di Roma, tuttora patrimonio storico di alto valore.

Il territorio vicinissimo al mare (diviso dall’Autostrada Roma/Civitavecchia) gode di un’ottima brezza marina, struttura e sapidità. In uno scenario che vede il Lazio cambiare pian piano idee e strategie di mercato, nell’anno 2007 nasce l’azienda La Rasenna, materializzazione di un sogno fortemente voluto da Francesco Gambini, giovane enologo di Cerveteri località di antica tradizione vitivinicola fra le più note nell’area tirrenica della provincia di Roma.

VIA DELL’INFERNACCIO, SNC 00055 LADISPOLI  
TEL. 3924974478 – 3475062848  
EMAIL: [INFO@LARASENNA.IT](mailto:INFO@LARASENNA.IT)  
[WWW.LARASENNA.IT](http://WWW.LARASENNA.IT)



# INDICE

---

## VINI BIANCHI

---

Chardonnay .....	6
Vermentino .....	7
Pinot grigio.....	8
Roma DOC bianco .....	9
Sauvignon.....	10
Moss.....	11
Petit Manseng .....	12
Rosè di Syrah.....	13

---

## VINI ROSSI

---

Merlot.....	15
Syrah.....	16
Roma DOC rosso .....	17
Petit Verdot.....	18
Cabernet .....	19

---

## LEGÀ MIDIVINI

---

Sole.....	21
Matì.....	22

I VINI BIANCHI





## **CHARDONNAY**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime profumi intensi e armonici, con richiami fruttati e floreali. Al palato è secco, equilibrato e di buona struttura, sostenuto da una piacevole freschezza e sapidità.

### **VINIFICAZIONE**

---

Criomacerazione sulle bucce a bassa temperatura, seguita da pressatura soffice. Fermentazione controllata per esaltare finezza aromatica e purezza espressiva.

### **AFFINAMENTO**

---

In acciaio, con sosta sui lieviti fini per alcuni mesi, quindi breve maturazione in bottiglia prima della messa in commercio.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Ideale a 10-12°C. Ottimo come aperitivo, accompagna con eleganza piatti di pesce, crostacei, verdure e formaggi freschi.

### **UVAGGIO**

CHARDONNAY 100%



## **VERMENTINO**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO

Cristallino, di colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Al naso esprime profumi intensi e complessi, con note fruttate e floreali. Al palato è secco, caldo e sapido, equilibrato e armonico, con buona struttura e persistenza.

### **VINIFICAZIONE**

---

Criomacerazione con le bucce a 4° per 12 ore per i tre vitigni pressatura soffice e fermentazione a 18° per 15 giorni.

### **AFFINAMENTO**

---

In acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. Dopo una leggera chiarifica il vino viene lasciato maturare sino all'imbottigliamento prima della commercializzazione. Segue un mese di affinamento in bottiglia.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 10-12° come aperitivo o con tutte le specialità della cucina marittima laziale, da primi piatti o antipasti a base di pesce, verdure, formaggi, a secondi di pesce, ai crostacei.

**UVAGGIO**

VERMENTINO 100%



## **PINOT GRIGIO**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO

Dal colore cristallino con luminosi riflessi dorati, si distingue per un profilo olfattivo elegante e avvolgente, dove note di frutta a polpa bianca matura, pera e banana si intrecciano a delicate sfumature speziate. Al palato è pieno e armonico, con una piacevole mineralità e una struttura equilibrata che dona rotondità e persistenza.

### **VINIFICAZIONE**

---

Macerazione con le bucce a freddo a 4°C per 6 ore, pressatura soffice e vinificazione a temperatura controllata di 15°C per 10 giorni, dopo chiarifica viene imbottigliato.

### **AFFINAMENTO**

---

Riposa per 3 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 13°C. Si abbina ad antipasti di mare e di terra, primi piatti speziati ed etnici, carni e pesci grassi al forno, e formaggi di media stagionatura.

### **UVAGGIO**

PINOT GRIGIO 40%



## **ROMA DOC BIANCO**

LAZIO

ROMA DOC

VINO BIANCO

Cristallino, giallo verdolino, abbastanza consistente, al naso è complesso, fruttato, floreale, in bocca decisamente secco, strutturato e verticale. Equilibrato, intenso, vino di corpo molto tipico.

### **VINIFICAZIONE**

---

Criomacerazione con le bucce a 4° per 8 ore per i tre vitigni  
pressatura soffice e fermentazione a 15° per 12 giorni.

### **AFFINAMENTO**

---

In acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti.  
Dopo una leggera chiarifica il vino viene lasciato maturare sino  
all'imbottigliamento prima della commercializzazione.  
Segue un mese di affinamento in bottiglia.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 10-12° come aperitivo o con tutte le specialità della cucina  
tradizionale laziale, da primi piatti strutturati e grassi, verdure, formaggi,  
a secondi di carne, arrostiti magri e bolliti.

### **UVAGGIO**

MALVASIA DEL LAZIO 90 %

TREBBIANO VERDE (VERDICCHIO LAZIALE) 10 %



## **SAUVIGNON**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO

Colore brillante, giallo paglierino intenso con eleganti riflessi dorati, si apre al naso con un profilo complesso e vibrante, dove note di ananas, pompelmo rosa e pesca gialla si susseguono con grande persistenza. Al palato è ricco e avvolgente, con una trama morbida e una piacevole componente vegetale, sostenuta da freschezza e sapidità. Un vino equilibrato e strutturato, capace di evolvere nel tempo e regalare nuove sfumature.

### **VINIFICAZIONE**

---

Criomacerazione con le bucce a 4° per 12 ore. Pressatura soffice e fermentazione a 14° per 12-13 giorni, in modo da permettere una lenta e più importante complessità dovuta alla metabolizzazione dei precursori aromatici più evoluti. Si lascia terminare la fermentazione a 16° senza residui zuccherini.

### **AFFINAMENTO**

---

In acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. Dopo una leggera chiarifica il vino viene immediatamente imbottigliato, per non perdere nessuno degli aromi. Seguono tre mesi di affinamento in bottiglia.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 10-12°. Si accompagna a primi e secondi piatti di pesce ben strutturati o ad affumicati, formaggi di media stagionatura.

**UVAGGIO**

SAUVIGNON 100%



## MOSS

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO



## UVAGGIO

SAUVIGNON 10 %

MOSCATO BIANCO 90 %

Cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi verso l'oro antico, si distingue per un profilo olfattivo intenso e complesso, in cui le note aromatiche del Moscato si fondono armoniosamente con le sfumature agrumate e vegetali del Sauvignon. Al palato è secco e avvolgente, sostenuto da una piacevole sapidità, con equilibrio e struttura che ne esaltano l'intensità e la persistenza.

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione con le bucce a 4° per 12 ore, per il Sauvignon pressatura soffice e fermentazione a 14° per 15 giorni. A metà fermentazione viene aggiunto il Moscato raccolto tardivamente. Si lascia terminare la fermentazione a 16°.

## AFFINAMENTO

In acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. Dopo una leggera chiarifica il vino viene lasciato maturare sino all'imbottigliamento prima della commercializzazione. Segue un mese di affinamento in bottiglia.

## SERVIZIO E ABBINAMENTI

Servire a 10-12° come aperitivo o con tutte le specialità della cucina marittima laziale, da primi piatti o antipasti a base di pesce, verdure formaggi, a secondi di pesce, ai crostacei.



## **PETIT MANSENG**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO

Dal colore giallo verdolino luminoso, esprime al naso un profilo fine ed elegante, dove note di pesca bianca e melone si intrecciano a delicate sfumature floreali di lavanda e magnolia. Al palato è avvolgente e dinamico, con una piacevole sapidità e una spiccata verticalità che ne esaltano freschezza e profondità. Un vino armonico e raffinato, capace di evolvere nel tempo e regalare nuove sfumature aromatiche.

### **VINIFICAZIONE**

Criomacerazione con le bucce a 4° per 3 ore, pressatura soffice e fermentazione del mosto fiore a 15° per 10 giorni. Stoppata la fermentazione a 6 gr/l di zucchero.

### **AFFINAMENTO**

In acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento sui lieviti per stabilizzare il colore e fissare gli aromi naturali. Segue affinamento di 1 mese in bottiglia.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

Servire a 12°C come aperitivo o accostato a crudité di mare e di terra con condimenti leggeri ottimo con formaggi freschi e verdure grigliate.

### **UVAGGIO**

PETIT MANSENG 100%.



## **ROSÈ DI SYRAH**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSATO

Lucido, tonalità del rosa tenue , al naso delicato , articolato su profumi di piccola frutta rossa e note di viola mammola, all'assaggio morbido, verticale nell acidità e nella struttura, armonico con un buon ritorno sulla mineralità.

### **VINIFICAZIONE**

Criomacerazione a 4°c per 2 ore , decantazione e separazione dalle bucce e fermentazione a 18 °c per 10-11 giorni.

### **AFFINAMENTO**

In acciaio a cui segue 1 mese di batonnage sui lieviti e tannini di buccia a 15 °C. I 45 giorni di maturazione in bottiglia donano equilibrio ed armonia al prodotto.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

Servire a 11- 12 °c .adatto come aperitivo, su risotti e paste fresche di terra e di mare , ottimo su formaggi semi stagionati, carni e pesci alla griglia

### **UVAGGIO**

SYRAH 100%.

I VINI ROSSI





## **MERLOT**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSSO

Colore rosso rubino intenso, si apre al naso con piacevoli note di frutta rossa fresca, arricchite da delicate sfumature floreali. Sapore secco, pieno, di struttura, vino fresco dal tannino ben corretto.

### **VINIFICAZIONE**

---

Diraspatura e successiva macerazione con le bucce per 15 giorni.

### **AFFINAMENTO**

---

Un silos d'acciaio microossigenazione durante la maturazione sui lieviti.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Da servire a 14-16°C in calici di media ampiezza, esprime al meglio le sue qualità accompagnando antipasti ricchi e saporiti, primi piatti della tradizione laziale e grigliate di carni bianche e rosse, con cui crea abbinamenti armoniosi e appaganti.

### **UVAGGIO**

MERLOT 100%.



## **SYRAH**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSSO

Colore rosso rubino intenso, si apre al naso con eleganti note di frutta rossa matura, arricchite da delicate sfumature vanigliate. Al palato è pieno e avvolgente, con una struttura equilibrata e un tannino morbido e ben integrato, che dona freschezza e piacevole armonia.

### **VINIFICAZIONE**

---

Diraspatura e successiva macerazione con le bucce per 15 giorni.

### **AFFINAMENTO**

---

Un silos d'acciaio microossigenazione durante la maturazione sui lieviti.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 14-16° in calici di medie dimensioni. Abbinare con antipasti grassi e succulenti, con primi piatti della cucina laziale a grigliate di carni bianche e rosse.

### **UVAGGIO**

SYRAH 100%.



## **ROMA DOC**

LAZIO

ROMA DOC

VINO ROSSO

Rosso rubino con riflessi violacei, al naso fresco e fruttato, di giusta vinosità. Leggermente speziato, di buon tannino con struttura elegante e potente, da lasciar evolvere in bottiglia. Sapore asciutto di buona mineralità.

### **VINIFICAZIONE**

---

Diraspatura e successiva macerazione con le bucce per 10 giorni.

### **AFFINAMENTO**

---

In silos di acciaio e microossigenazione durante la maturazione sui lieviti. Un 15% della massa matura per 6 mesi in botti di legno da 7 Hl (classiche botti italiane).

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 18 °C in calici di media dimensione. Abbinare ad antipasti tipici regionali come salumi e formaggi, primi piatti strutturati e carne grigliate o al forno.

### **UVAGGIO**

MONTEPULCIANO 90%

SANGIOVESE 10%



## PETIT VERDOT

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSSO



## UVAGGIO

PETIT VERDOT 100%.

Colore rosso rubino intenso e luminoso, esprime al naso un bouquet ricco e avvolgente, dove note di frutti di bosco maturi, quasi in confettura, si intrecciano a eleganti sfumature floreali. Al palato è pieno e caldo, con un tannino presente ma vellutato, sostenuto da una piacevole sapidità che ne esalta equilibrio e profondità. Un vino strutturato e armonico, capace di coniugare intensità e finezza in un lungo finale persistente.

## VINIFICAZIONE

Macerazione in fermentini di 80hl. In acciaio per 15 giorni, con rimontaggi e follature fino a 30°, fermentazione malolattica svolta.

## AFFINAMENTO

In acciaio, ove subisce una lenta e continua microossigenazione per circa un mese per l'80% della massa, un 15% subisce un lieve passaggio in barrique di secondo passaggio ed un 5% matura in carati di rovere da 5hl. Segue assemblaggio ed imbottigliamento ed un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

## SERVIZIO E ABBINAMENTI

Servire a 16-18°, in bicchieri di medie dimensioni, con tutte le specialità della cucina laziale, da primi piatti di carni bianche o rosse, o antipasti a base di salumi e paté, verdure e formaggi a secondi di carni o pesce in guazzetto, visto la componente morbida del tannino.



## **CABERNET**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSSO

Colore rosso rubino intenso con eleganti riflessi violacei, esprime al naso un profilo distintivo e raffinato, dove le tipiche note erbacee del Cabernet Franc si fondono con una trama aromatica complessa e persistente. Al palato è armonico ed equilibrato, con una struttura solida e una piacevole continuità gustativa che ne esalta profondità e carattere. Un vino di grande personalità, capace di evolvere con eleganza nel tempo.

### **VINIFICAZIONE**

---

Macerazione in fermentini da 80 hl. In acciaio per 15 giorni, con rimontaggi e follature fino a 30°, fermentazione malolattica svolta.

### **AFFINAMENTO**

---

In acciaio a cui seguono 12 mesi di affinamento in botti di rovere da 5 e 6 hl.

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

---

Servire a 18-20° avendo cura di farlo ossigenare almeno un'ora prima. Vino da consigliare con primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

### **UVAGGIO**

CABERNET 100%.

LEGAMIDIVINI





## **MATÌ**

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO ROSSO



Dal colore rosso rubino cupo con eleganti riflessi violacei, si apre al naso con un profilo raffinato e complesso, dove note di frutta rossa, mora selvatica e ribes nero si intrecciano armoniosamente a sentori di carruba, tabacco dolce e humus, con il legno perfettamente integrato. Al palato è avvolgente e strutturato, sostenuto da una piacevole sapidità e da un tannino fine ed elegante, che accompagna con coerenza le sfumature fruttate e speziate percepite all'olfatto. Vino di grande equilibrio e profondità, destinato a evolvere con fascino nel tempo.

### **VINIFICAZIONE**

In acciaio a temperatura controllata di 22°C per almeno 12 giorni, segue macerazione a caldo e malolattica dopo il secondo travaso

### **AFFINAMENTO**

18 mesi in tonneaux da 5.00 hl di rovere di primo e secondo passaggio. di Segue unaffinamento in bottiglia 8 mesi prima della commercializzazione

### **SERVIZIO E ABBINAMENTI**

Si abbina alla grande tradizione della salumeria italiana, primi farciti, bolliti e carni grasse, formaggi erborinati e invecchiati in grotte. Servire ad una temperatura di 18°C

### **UVAGGIO**

CABERNET SAUVIGNON  
PETIT VERDOT



## SOLE

LAZIO

INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
TIPICA

VINO BIANCO



UVAGGIO  
SEMILLON

Dal colore giallo oro brillante con delicati riflessi luminosi, esprime al naso un bouquet elegante e complesso, in cui note floreali di fiori d'arancio e lavanda si intrecciano a sfumature di salvia e lemon grass, arricchite da richiami di pesca e melone bianco, fino a un finale morbido di burro e vaniglia. Al palato è intenso e avvolgente, con una vibrante freschezza sostenuta da una marcata mineralità, che accompagna una struttura ricca ed equilibrata verso un finale lungo e sapido.

## VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata di 15 °c , dopo l'illimpidimento al secondo travaso inizia la maturazione in legno a temperatura controllata, con batonnage dei lieviti una volta la settimana.

## AFFINAMENTO

10 mesi in tonneaux da 3.5 hl di rovere e acacia. di Segue un affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

## SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si abbina ai crostacei, preparazioni a base di pesci saporiti (di fondale), primi della cucina marinara, foie gras e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 12°C .



2008  
**LA RASENNA**  
DI F. GAMBINI & CO.

VIA DELL'INFERNACCIO, SNC  
00055 LADISPOLI

TEL. +39 3924974478  
+39 3475062848

[info@larasenna.it](mailto:info@larasenna.it)  
[www.larasenna.it](http://www.larasenna.it)