



PRINCIPE PALLAVICINI  
VITICOLTORI DAL 1670



VITICOLTORI DAL 1670





La famiglia dei Principi Pallavicini è presente nel territorio laziale dalla seconda metà del '600 con il Cardinal Lazzaro e Stefano Pallavicini e ha visto avvicinarsi personaggi di assoluto rilievo sociale: tra cui vari Cardinali, un Papa, Clemente IX, e uno dei primi Sindaci di Roma Francesco Pallavicini.

Da secoli i Principi Pallavicini posseggono varie proprietà nei dintorni di Roma, Colonna, Galliciano, Cerveteri.

La tenuta a Colonna, denominata Marmorelle e la tenuta di Cerveteri, hanno una superficie totale di quasi 80 ettari coltivata a vitigno.

Negli archivi storici in Palazzo Pallavicini sono stati ritrovati documenti che testimoniavano la fornitura di vino al Vaticano e alla Regina d'Inghilterra.

Partendo dall'assioma che per crescere e migliorare bisogna sempre essere aperti al cambiamento, nel 2016 ha inizio un nuovo progetto produttivo portato avanti da Don Sigieri Diaz Pallavicini (figlio della Principessa Maria Camilla).

Nasce una nuova cantina con tini troncoconici "tipo Lem" idonei alla vinificazione separata di ogni singola vigna al fine di conoscere peculiarità e potenzialità di ciascun vigneto della proprietà. Obiettivo è l'incremento qualitativo di tutti i vini con particolare attenzione alle varietà autoctone quali Malvasia Puntinata e Cesanese.

I vigneti hanno un'età che varia dai 7 agli oltre 40 anni. Il sistema di allevamento è a filare (guyot e cordone speronato) e la densità d'impianto varia dai circa 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.

*The Pallavicini family has been present in the Lazio region from the second half of the 17th century with cardinals Lazzaro and Stefano Pallavicini. Since then members of the family have had absolute importance, including several Cardinals, a Pope, Clement IX and one of the first mayors of Rome when it became the capital of Italy, Francesco Pallavicini.*

*For centuries the Pallavicini Princes have owned various properties around Rome, Colonna, Galliciano and Cerveteri.*

*The estates in Colonna, Marmorelle and Cerveteri have a total combined surface of 80 hectares under vines.*

*In the historical archives of Palazzo Pallavicini, documents have been found that testify to the supply of wine to the Vatican and Buckingham Palace.*

*Starting from the principle that in order to grow and improve it is always necessary to be open to change, in 2016 a new production project began, carried out by Don Sigieri Diaz Pallavicini son of Princess Maria Camilla.*

*A new cellar with conical stainless steel vats was inaugurated. This is a suitable solution for the separate vinification of each single vineyard, which enhances the characteristics and peculiarity of each plot of the estate. The objective of the project is to increase the quality of all the wines with particular attention to the native varieties such as Malvasia Puntinata and Cesanese.*

*The vineyards have an age ranging from 7 to over 40 years. The training system is guyot and spurred cordon. The density of the vines varies from about 4,000 to 5,000 plants per hectare.*





I BIANCHI



### FRASCATI DOC

Colore paglierino tenue con riflessi oro-verde. Bouquet delicato, moderatamente fruttato e floreale. Gusto secco, fresco, elegante e piacevole.

*The colour is a delicate straw yellow with golden and green hints. On the nose it is gracefully fruity and floral. The palate is dry, fresh, elegant and appealing.*

#### FRASCATI DOC

##### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia 70%, Trebbiano 15%, Greco 15%

##### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

100 q.li  
10 t

##### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Zona DOC Frascati nel Comune di Roma.  
*Frascati DOC zone of the Municipality of Rome.*

##### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Tradizionale in bianco con termoregolazione delle fermentazioni 14 - 18 °C.  
*Traditional off-the-skins fermentation, with temperature control of the must 14 - 18 °C.*

##### AFFINAMENTO | AGEING

In acciaio.  
*In steel.*

##### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Ottimo come aperitivo, primi piatti e carni bianche.  
*Excellent as an aperitif and with fish.*

##### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 0,375 L



### POGGIO VERDE

Giallo paglierino brillante con riflessi oro-verde. Bouquet di grande ampiezza e intensità con spiccate note floreali e di frutta esotica. Gusto pieno, caldo, morbido e di lunga persistenza.

*The colour is a bright straw yellow. On the nose it is full and intense with distinctive floral notes and hints of tropical fruits. On the palate it is rich and full, with a long finish.*

#### FRASCATI SUPERIORE DOCG

##### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%

##### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70/80 q. li  
7/8 t

##### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Zona DOC Frascati nel Comune di Roma.  
*Deep volcanic terrain in the Frascati DOC zone of the Municipality of Rome.*

##### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Criomacerazione e pressatura soffice delle uve con utilizzo di solo mosto fiore.  
*Crushing and cold maceration followed by temperature-controlled fermentation, using only free-run juice.*

##### AFFINAMENTO | AGEING

“Sur lie” per 4/5 mesi.  
*Contact on lees for 4-5 months.*

##### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Primi piatti, crostacei, carpacci e formaggi freschi.  
*Pastas, carpaccio, shellfish and cheese.*

##### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L







LA LINEA ROMA



## ROMA DOC

### MALVASIA PUNTINATA

Colore paglierino, con vivaci sfumature dorate. Al naso elegante, fruttato, con dolci sentori di albicocca e pesca matura. Al palato caldo, morbido e avvolgente: ritornano gli aromi dolci dei suoi frutti. *The colour is straw yellow with vivid golden hints. On the nose it is elegant and fruity with notes of apricot and white peach. The palate is round, balanced and captivating with rich fruity notes.*

#### ROMA DOC MALVASIA PUNTINATA

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia Puntinata 100%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70 q.li  
7 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
Volcanic hills south of Rome.

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Macerazione pellicolare a freddo; lunga vinificazione in riduzione termo-condizionata, a temperatura tra i 14 e 16 °C.  
*Slow air-tight vinification at controlled temperature between 14-16 °C.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

Conservazione "sur lie" per 5 mesi.  
90% acciaio, 10% legno (tonneaux francesi da 500lt).  
*Contact on lees for 5 months, assisted by micro-oxygenation. 90% steel and 10% wood (500-liter French tonneaux).*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Un vino che accompagna l'intero pasto, dagli aperitivi e sfiziosità fino a secondi piatti elaborati.  
*It perfectly pairs with an entire meal, from appetizers all the way to elaborate main courses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 1,5 L



## ROMA DOC

### ROSSO

Colore rosso rubino intenso; al naso frutta rossa, vaniglia e spezie; al gusto è deciso ed elegante con tannini dolci e ben equilibrati. Finale lungo di ottima persistenza.

*The colour is an intense ruby red. On the nose it has aromas of red fruits, vanilla and spices. The taste is powerful, yet elegant with round and well-balanced tannins. The finish is long and persistent.*

#### ROMA DOC ROSSO

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Montepulciano 50%, Syrah 30%, Cesanese 20%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70 q.li  
7 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
Volcanic hills south of Rome.

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Fermentazione in acciaio tra 24 e 28° C rimontaggi, delestage, macerazione sulle bucce.  
*Fermentation in steel vats at controlled temperature between 24-28 °C. Pumping over, delestage and skin maceration.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

40% acciaio e 60% legno (tonneaux da 500 litri francesi).  
40% steel and 60% oak (500-liter French barrels).

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Vino a tutto pasto, ottimo con carni e formaggi stagionati.  
*A versatile wine. It is excellent with meat dishes and hard cheeses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 1,5 L







49  
HL41

I ROSSI

55





### RUBILLO



Colore rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.  
 Bouquet gradevole con note di fruttato maturo leggermente speziato.  
 Gusto caldo, morbido, avvolgente, di grande equilibrio.  
*The colour is ruby red with violet hints. On the nose it is ripe and fruity with a gentle spicy note. On the palate it is full, round and balanced.*

**IGT LAZIO CESANESE**

**VARIETÀ UVE  
 GRAPE VARIETIES**

Cesaneze

**PRODUZIONE PER ETTARO  
 PRODUCTION PER HECTARE**

70/80 q. li

7/8 t

**ZONA DI PRODUZIONE  
 PRODUCTION AREA**

Colline vulcaniche di Roma.  
 Volcanic hills south of Rome.

**TECNICA DI PRODUZIONE  
 PRODUCTION METHOD**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata a 24 - 27° C con macerazione sulle bucce per 10 -14 giorni.  
*Red vinification at controlled temperature of 24-27 °C with 10-14 days of skin contact.*

**AFFINAMENTO | AGEING**  
 In acciaio. In steel.

**ABBINAMENTI | FOOD PAIRING**  
 Vino a tutto pasto ottimo anche come aperitivo.  
*It perfectly pairs with an entire meal. Excellent as a welcome drink.*

**CAPACITÀ | BOTTLE SIZE**  
 0,75 L, 0,375 L

### AMARASCO



Il cru aziendale del miglior Cesaneze. Il frutto di una singola vigna. Colore rosso rubino intenso e brillante.  
 Al naso ampio ed etereo con note caratteristiche di Marasca e Viola Mammola. Al gusto la piacevolezza dei frutti rossi mista ad una fine speziatura.  
 Equilibrato, avvolgente di lunga persistenza.  
*This represents the estate cru of the best Cesaneze grape. It is the product of a single vineyard. The colour is ruby red, intense and brilliant. The nose is rich and elegant with characteristic notes of marasca cherry and violet. On the palate red fruits are mixed with a touch of spiciness. This wine is balanced and enveloping with great ageing potential.*

**IGT LAZIO CESANESE**

**VARIETÀ UVE  
 GRAPE VARIETIES**

Singola vigna di Cesaneze "Amarasco".  
 Single Cesaneze "Amarasco" vineyard.

**PRODUZIONE PER ETTARO  
 PRODUCTION PER HECTARE**

70 q.li

7 t

**ZONA DI PRODUZIONE  
 PRODUCTION AREA**

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
 Volcanic hills south of Rome.  
 (Pebbly and somewhat chalky soil).

**TECNICA DI PRODUZIONE  
 PRODUCTION METHOD**

Vinificazione classica in rosso con rimontaggi delestages e macro-ox.  
*Classic red wine with frequent déstages.*

**AFFINAMENTO | AGEING**  
 12 mesi in tonneaux e affinamento in bottiglia.  
 12 months in oak barrels followed by suitable bottle ageing.

**ABBINAMENTI | FOOD PAIRING**  
 Carni rosse, formaggi a pasta dura. Ottimo anche da meditazione.  
*Red meat and hard cheeses, it is also a superb meditation wine.*

**CAPACITÀ | BOTTLE SIZE**  
 0,75 L, 1,5 L



### PETIT VERDOT

Colore rosso rubino intenso.  
Bouquet di ribes, mora, rosa canina.  
Gusto armonico, intenso e morbido.

*Intense ruby-red colour; bouquet of currant, blackberry, rosehips; intense, soft, harmonious taste.*

#### IGT LAZIO

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Petit Verdot

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

60 q. li  
6 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

La Pasolina, cono vulcanico a Sud di Roma.  
*La Pasolina, a volcanic crater south of Rome.*

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Vinificazione in rosso a temperatura controllata a 24 - 27° C con macerazione sulle bucce per 14 -16 giorni.

*Classic red vinification at controlled temperature of 24-27 °C with 14-16 days of skin contact.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

9 mesi in tonneaux, segue affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.  
*9 months in tonneaux.*

*A further 3 months of bottle ageing follows.*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Carni rosse, grigliati, arrostiti, formaggi.  
*Red meats, grilled meats, roasts, cheeses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L



### SYRAH

Colore rosso rubino di grande profondità. Bouquet speziato con note di tabacco e cacao.

Gusto caldo, morbido, vellutato.

*The colour is an intense bright ruby red. On the nose it is pleasantly spicy with notes of tobacco and chocolate. On the palate it is rich and velvety.*

#### IGT LAZIO SYRAH

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Syrah

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70/80 q. li  
7/8 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
*Volcanic hills south of Rome.*

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Vinificazione in acciaio con controllo della temperatura, delestage e macro-ossigenazione.

*Classic red vinification at controlled temperature of 24-27 °C with 14-16 days of skin contact.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

50% acciaio, 50% tonneaux francesi per 6 mesi.  
*50% steel, 50% French tonneaux for six months.*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Vino a tutto pasto, ottimo con carni in umido e formaggi stagionati.  
*It perfectly pairs with an entire meal. Excellent with hearty meat dishes and hard cheeses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L







### SOLEGGIO



Gusto poderoso, di grande struttura, vellutato con chiare note speziate, tostate e di frutti rossi quali mora, marasca e ribes.  
Di buona acidità e persistenza.  
*Deep ruby red colour. A mature nose with hints of red berries. The palate has great thrust but is balanced and mouthfilling, with a long finish.*

#### IGT LAZIO

**VARIETÀ UVE**  
**GRAPE VARIETIES**  
Cabernet Sauvignon

**PRODUZIONE PER ETTARO**  
**PRODUCTION PER HECTARE**  
60 q.li  
6 t

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION AREA**  
Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
*Volcanic hills south of Rome.*

**TECNICA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION METHOD**  
Vinificazione in acciaio con controllo della temperatura a 24 - 27 °C. Macerazione sulle bucce per 14 - 16 giorni, delestage e macro-ossigenazione.  
*Steel fermentation at controlled temperature and rack and return.*

**AFFINAMENTO | AGEING**  
12 mesi in tonneaux francesi di Allier e Tronçais. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.  
*12 months in French tonneaux of Allier and Tronçais. A further 3 months of bottle ageing follow.*

**ABBINAMENTI | FOOD PAIRING**  
Arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.  
*Roasts, game and ripe cheeses.*

**CAPACITÀ | BOTTLE SIZE**  
0,75 L

### CASA ROMANA



Colore rubino profondo.  
Bouquet di ottima intensità olfattiva.  
Fini note di spezie e frutti rossi.  
Elegante, di grande potenza ed equilibrio. Lungo e ricco finale setoso.  
*The colour is a deeply intense ruby red. On the nose it is powerful and balanced. On the palate it has red fruits and spices. The finish is long and silky.*

#### IGT LAZIO

**VARIETÀ UVE**  
**GRAPE VARIETIES**  
Petit Verdot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

**PRODUZIONE PER ETTARO**  
**PRODUCTION PER HECTARE**  
50 q.li  
5 t

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION AREA**  
Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
*Volcanic hills south of Rome. (Pebbly and somewhat chalky soil).*

**TECNICA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION METHOD**  
Vinificazione in acciaio con delestages e prolungata macerazione sulle bucce.  
*Vinification in steel with delestages and prolonged maceration on the skins.*

**AFFINAMENTO | AGEING**  
18 mesi in tonneaux francesi di allier e tronçais, 20% primo passaggio, 80% secondo passaggio.  
*18 months in French oak barrels (Allier and Tronçais). 20% first passage and 80% second passage.*

**ABBINAMENTI | FOOD PAIRING**  
Carni rosse e cacciagione.  
*Red meat and game.*

**CAPACITÀ | BOTTLE SIZE**  
0,75 L, 1,5 L

### STILLATO

Colore giallo dorato luminoso.  
Bouquet di frutta tropicale matura  
con note vanigliate e agrumate. Gusto  
equilibrato, generoso e morbido, con  
note dolci di miele e albicocca essiccata.  
*The colour is a bright, rich, golden yellow.  
On the nose it has ripe tropical  
fruits with hints of vanilla. The palate is  
rich and balanced with sweet notes  
of honey and dry apricots.*

#### IGT LAZIO PASSITO

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia Puntinata 100%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

30 q. li  
3 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a sud di Roma.  
*The volcanic hills South of Rome.*

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Criomacerazione e vinificazione in riduzione  
a bassissima temperatura 11-14 °C.  
*This wine is kept on the lees for over 12 months.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

Conservazione "sur lie" per oltre 12 mesi.  
*Kept on lees contact for over twelve months.*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Pasticceria secca, gelato, tiramisù, anche  
da solo a chiusura di un ottimo pranzo a  
temperatura di 10/12 gradi.  
*It pairs well with pastries, ice-cream, tiramisù.  
Poured alone makes an exceptional dessert by  
itself. Serving temperature 10-12 °C.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,50 L





### BRUT

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane tostata, frutti esotici, canditi sapido ed equilibrato, finale di bocca lungo e persistente. Un abbraccio di sensazioni.  
*The colour is an intense straw yellow with golden hints. It shows a fine and persistent perlage. On the nose it has notes of bread crust, tropical and candied fruits. The palate is savoury and well balanced with a long and persistent finish. A true sensorial experience.*

#### METODO CLASSICO TRADITIONAL METHOD BRUT

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Pinot Nero  
Pinot Noir

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Fermentazione a 16°C in acciaio e presa di spuma secondo il "metodo classico" a 12°C.  
*Fermentation at 16°C in steel vats and second fermentation, in the Traditional Method, at 12°C.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

Circa 36 mesi sui propri lieviti in bottiglia.  
*36 months on the lees in bottle.*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Grazie alla sapidità perfetto come aperitivo, abbinato a crostacei e ostriche, si abbina a tutte le preparazioni speziate, ottimo per i pesci grigliati e affumicati.  
*The savoury flavour makes it a perfect aperitif, paired with seafood and oysters. It accompanies spicy dishes well and is also excellent with grilled or smoked fish.*

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

8-10 °C

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L





## PRUNASTRO

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA EXTRA VIRGIN OIL

L'Olio Extra Vergine Principe Pallavicini è prodotto rigorosamente dalle olive provenienti dagli oliveti di proprietà siti nell'Azienda dei Castelli Romani, raccolte a mano all'inizio dell'invaiaitura.

Prodotto dalla spremitura a freddo, l'Olio Extra Vergine Principe Pallavicini presenta un colore verde con riflessi giallo oro.

All'olfatto è intenso, fragrante con note di mela verde.

Al gusto è intenso, bilanciato, leggermente dolce con un lieve retrogusto piccante.

Il suo sapore lo rende ideale per la preparazione di insalate e per la cucina mediterranea.

*Principe Pallavicini extra-virgin olive oil is made only with olives from groves on its own Castelli Romani estate, picked by hands as the fruit begins to colour.*

*The oil, made from cold-pressed olives, is green with golden yellow highlights.*

*The intense nose is fragrant with notes of green apple.*

*The intense palate is balanced, quite mild, but with a subtle piquancy in the aftertaste.*

*The oil's flavour makes it perfect for salad dressing and Mediterranean cuisine.*

**CAPACITÀ | BOTTLE SIZE**

0,50 L







TERRE DEI PALLAVICINI  
SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.  
A SOCIO UNICO

Via Roma, 121

00030 Colonna (RM)

TEL. + 39 06 9438816

FAX + 39 06 83773838

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

[WWW.PRINCIPEPALLAVICINI.COM](http://WWW.PRINCIPEPALLAVICINI.COM)