cod. 016

MARINO
D.O.C. SUPERIORE

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Marino
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica e argilla tufacea
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca
ASPETTO VISIVO Giallo paglierino intenso
ASPETTO OLFATTIVO Aroma intenso di frutta fresca
ASPETTO GUSTATIVO Gusto deciso con persistenza amarognola, sapido, armonico
ABBINAMENTO Carpaccio fresco di mare

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Marino
TYPE OF SOIL Volcanic soil and tufaceous clay
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas from 150 to 350 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Malvasia di Candia & other white grape varieties
COLOUR Medium lemon
AROMA Pronounced fragrance of fresh fruit
TASTE Pronounced taste with bitterish and sapidity aftertaste
PAIRING Carpaccio of fresh seafood

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)
Lt 0,750 - Ean code 8000985000165

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985020163
mm 252 x 163 x 307
7,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1700 h)
composizione pedana
21 cartoni x 5 strati = 105
composed of
21 boxes x 5 layers = 105

cod. 061

FRASCATI
D.O.C.

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Frascati
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica, ricco di potassio e fosforo
ESPOS. E ALTITUDINE È la zona più settentrionale dei Castelli Romani che si avvantaggia di un clima fresco e sufficientemente umido, ideale per i vigneti che insistono fra i 200 ed i 400 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Malvasia, Trebbiano
ASPETTO VISIVO Giallo paglierino
ASPETTO OLFATTIVO Fresca vinosità e buon frutto
ASPETTO GUSTATIVO Sapido con buona persistenza aromatica
ABBINAMENTO Fritto alla romana

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Frascati
TYPE OF SOIL Volcanic soil, rich in potassium and phosphorus
EXPOSURE AND ALTITUDE This is the northernmost area of the Castelli Romani which enjoys a fresh and sufficiently humid climate, ideal for its vineyards that thrive from 200 to 400 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Malvasia, Trebbiano
COLOUR Medium lemon
AROMA Fresh vinosity and good fruity bouquet
TASTE Delicate, harmonious with pleasant aromatic after-taste, sapid
PAIRING Roman fried dishes (cod)

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985000615	PEDANA PLATFORM (mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985020613 mm 252 x 163 x 307 7,100 kg	

cod. 052

CASTELLI ROMANI BIANCO D.O.C.

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari a circa 150 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Malvasia di Candia, Trebbiano
ASPETTO VISIVO Giallo paglierino intenso
ASPETTO OLFATTIVO Floreale, minerale, balsamico, con sentori di acacia e melone
ASPETTO GUSTATIVO Fresco, armonico
ABBINAMENTO Zuppa di baccalà

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani
TYPE OF SOIL Volcanic
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas from 150 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Malvasia di Candia, Trebbiano
COLOUR Medium lemon
AROMA Floral, mineral, fragrant, with hints of acacia and melon
TASTE Dry, fresh
PAIRING Cod fish soup

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)
Lt 0,750 - Ean code 8000985000523

CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units
Ean code 8000985020521
252 x 163 x 307
7,100 kg

PEDANA
PLATFORM
(mm 800 x 1200 x 1700 h)
composizione pedana
21 cartoni x 5 strati = 105
composed of
21 boxes x 5 layers = 105

gottodoro.it

cod. 198

CASTELLI ROMANI BIANCO
D.O.C. FRIZZANTE

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari comprese fra i 100 ed i 200 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Malvasia di Candia, Trebbiano
ASPETTO VISIVO Giallo paglierino più o meno intenso
ASPETTO OLFATTIVO Nitido con profumi fruttati, sentori di acacia e mughetto
ASPETTO GUSTATIVO Amabile, delicato, fragrante con buona persistenza aromatica
ABBINAMENTO Calamari alla Romana

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani
TYPE OF SOIL Volcanic soil
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas from 100 to 200 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Malvasia, Trebbiano
COLOUR Medium lemon
AROMA Distinct with fruity bouquet, hints of acacia and lily of the valley
TASTE Medium sweet, delicate, fragrant with pleasant aromatic aftertaste
PAIRING Fried squid rings

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985001988	PEDANA PLATFORM (mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985021986 252 x 163 x 307 7,100 kg	

cod. 049

CASTELLI ROMANI ROSATO
D.O.C.

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica e di argilla tufacea
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari
COME DA DISCIPLINARE UVE Sangiovese, altre varietà a bacca rossa
ASPETTO VISIVO Rosato più o meno intenso con tonalità rubino
ASPETTO OLFATTIVO Fruttato fresca vinosità, in particolare rosa e melograno
ASPETTO GUSTATIVO Fresco armonico, morbido vellutato
ABBINAMENTO Pescatrice al pomodoro e capperi

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani
TYPE OF SOIL Volcanic soil and tufaceous clay
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Sangiovese & black grape varieties
COLOUR Deep pink to ruby tonality
AROMA Fruity, fresh vinosity, especially rose and pomegranate
TASTE Monkfish with tomatoes and capers
PAIRING Roman fried dishes (cod)

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985000493	PEDANA PLATFORM (mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985020491 mm 252 x 163 x 307 7,100 kg	

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

1945 - 2025 Gotto d'oro

cod. 047

CASTELLI ROMANI ROSSO D.O.C.

PROVENIENZA Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani
TIPOLOGIA DEL TERRENO Di natura vulcanica e di argilla tufacea
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari comprese fra i 180 ed i 380 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Sangiovese, altre varietà a bacca rossa
ASPETTO VISIVO Rosso rubino deciso con riflessi violacei
ASPETTO OLFATTIVO Fruttato e intenso, in particolare ciliegia e lampone
ASPETTO GUSTATIVO Fresco, armonico
ABBINAMENTO Pasta e fagioli

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani
TYPE OF SOIL Volcanic soil and tufaceous clay
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas from 180 to 380 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Sangiovese & black grape varieties
COLOUR Deep ruby with purplish glints
AROMA Fruity and pronounced, especially cherry and raspberry
TASTE Soft, harmonious
PAIRING Pasta & beans soup

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985000479	PEDANA PLATFORM (mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985020477 252 x 163 x 307 7,100 kg	

gottodoro.it

cod. 082

CESANESE

I.G.T.

PROVENIENZA Regione Lazio nel comprensorio della zona
TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico
ESPOS. E ALTITUDINE Zone collinari esposte a sud ovest a circa 300 metri sul livello del mare
COME DA DISCIPLINARE UVE Cesanese
ASPETTO VISIVO Rosso intenso con riflessi violacei
ASPETTO OLFATTIVO Frutta rossa fresca come la ciliegia
ASPETTO GUSTATIVO Strutturato, giustamente tannico, elegante
ABBINAMENTO Abbacchio alla scottadito

REGION OF ORIGIN Lazio Region, within the district of the area
TYPE OF SOIL Volcanic
EXPOSURE AND ALTITUDE Hilly areas exposed to south west from 300 metres above sea level
GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY) Cesanese
COLOUR Deep ruby
AROMA Red fruits such as cherry, spiced due to aging in wood
TASTE Structured, medium tannins, elegant
PAIRING Grilled lamb chops

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h) Lt 0,750 - Ean code 8000985000479	PEDANA PLATFORM (mm 800 x 1200 x 1700 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units Ean code 8000985020477 mm 252 x 163 x 307 7,100 kg	