

cantina
altarocca



frantoio
altarocca



LA STORIA

Ai piedi dello sperone tufaceo di Rocca Ripesena, agli inizi del 2000 nasce l'Azienda Agricola Biologica Al Molino Gualtieri, a pochi chilometri dalla splendida cittadina di Orvieto.

Da qui il nome Altarocca, per ricordare lo stretto legame che unisce l'azienda al territorio circostante. La cura e la passione che lega Cantina Altarocca a questa terra ha spinto l'azienda alla conversione al biologico, una scelta etica congiunta alla specifica volontà di essere parte di un sistema dove l'intervento dell'uomo si limita a seguire i ritmi biologici della natura, senza l'uso di prodotti sistemici e fitofarmaci.

Un marchio di qualità fatto di passione, dedizione e cura.

HISTORY

The birth of the Al Molino Gualtieri Organic Farm dates back to the beginning of 2000 at the foot of the tuffaceous spur of Rocca Ripesena, a few kilometers from the splendid town of Orvieto.

Hence the name Altarocca, to remember the close bond that unites the company to the surrounding area. The care and passion that binds Cantina Altarocca to this land has pushed the company to convert to organic, an ethical choice combined with the specific desire to be part of a system where human intervention is limited to following the biological rhythms of nature, without the use of systemic products and pesticides. A quality brand made of passion, dedication and care.

ARCOSESTO

Orvieto Classico DOC

VARIETÀ DELLE UVE

Grechetto, Procanico (Trebbiano Toscano), Malvasia

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, con leggere note verdoline. Profumo delicato e gradevole, caratterizzato da note di frutta fresca e fiori bianchi. In bocca fresco, fragrante, delicato ma persistente, con spiccata acidità e mineralità.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ottimo come aperitivo, insieme ad antipasti delicati, pesce e carni bianche.

Servire a temperatura di 10-12°C.

VARIETY OF GRAPES

Grechetto, Procanico (Trebbiano Toscano), Malvasia

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

Two months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A pale-yellow color with hints of green. Delicate and pleasant, with notes of fresh fruit and white flowers. The flavor is refreshing, fragrant and delicate, yet persistent, with a marked acidity and minerality.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Perfect for an aperitif, together with light starters, fish and white meat.

To be served at 10-12°C.



ALBACO

Orvieto Classico Superiore DOC

VARIETÀ DELLE UVE

Grechetto, Chardonnay, Procanico (Trebbiano Toscano)

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

INVECCHIAMENTO

2 mesi in barriques di rovere francese nuove (solo lo chardonnay, poi avviene l'assemblaggio)

AFFINAMENTO

8 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, con leggere note dorate. Profumo ampio e fine, ricco di note di frutta fresca e fiori di acacia con sentori di legno dolce.

In bocca secco, ma morbido, complesso ed elegante, con note di frutta matura e spezie.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale con zuppe di verdure, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia, fritti e formaggi. Servire a temperatura di 12°C.

VARIETY OF GRAPES

Grechetto, Chardonnay, Procanico (Trebbiano Toscano)

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

2 months in French sessile oak casks (only the Chardonnay, followed by the blending of the grapes) and 8 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A brilliant straw yellow color with flecks of gold. In the mouth, it is ample and fine; the bouquet is rich with notes of fresh fruit and acacia flowers, with hints of sweet wood. The taste is dry but soft, complex and elegant, with notes of ripe fruit and spices.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with vegetable soups, grilled vegetables, white meats, grilled fish, fried food and cheeses. To be served at 12°C.



BIANCO D'ALTARocca

Bianco Umbria IGT

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

INVECCHIAMENTO

7 mesi in barriques di rovere francese nuove

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Notevole la complessità olfattiva: profumo compatto e profondo, leggermente speziato e con dolci sentori di legno. Morbido e persistente, con giusta sapidità e mineralità, ha un buon equilibrio aromatico con piacevoli sentori di frutta matura e tropicale.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale con carni bianche, piatti di pesce e crostacei, fritti, formaggi e tartufo. È prevista una buona longevità con sorprendenti evoluzioni. Servire a temperatura di 12°-14°C.

VARIETY OF GRAPES

Chardonnay

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

7 months in new French oak barrels and
12 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright straw yellow color with luminous golden reflexes. The complexity of the bouquet is remarkable: compact and profound, with notes of spices and with sweet hints of wood. Soft and persistent, with the right flavor and minerality, it has a good aromatic balance with pleasant hints of ripe, tropical fruit.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with white meats, fish and seafood dishes, fried foods, cheese and truffle. Good longevity with a surprising evolution is to be expected. To be served at 12°- 14°C.



LIBRATO

Rosso Orvietano DOC

VARIETÀ DELLE UVE

Cabernet Franc, Canaiolo

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Al naso intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa e sentori vegetali. In bocca è pieno ed equilibrato, con eleganti note di frutta e tannini delicati.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ottimo su primi piatti di carne, carni arrosto e alla griglia, salumi e formaggi semi-stagionati.
Servire a temperatura di 14-16°.

VARIETY OF GRAPES

Cabernet Franc, Canaiolo

SOIL

Predominantly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

2 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A ruby red color with violet reflexes.
An intense and harmonious bouquet, rich in notes of red fruits and vegetal hints.
In the mouth it is full and balanced, with elegant notes of fruit and delicate tannins.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Excellent with main dishes of meat, roasted and grilled meats, cold cuts and semi aged cheeses.
To be served at 14-16°C.



LAVICO

Merlot, Cabernet Sauvignon Umbria IGT

VARIETÀ DELLE UVE

Merlot, Cabernet Sauvignon

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

INVECCHIAMENTO

12 mesi in barriques di rovere francese

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, luminoso. Al naso compatto e intenso: note di ribes, amarena, cacao. Complesso e deciso al gusto: equilibrato e giustamente tannico, armonico, caldo, alcolico, ben sostenuto dalla freschezza e da una leggera mineralità.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinare a primi piatti sostanziosi, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati, salumi. Servire a temperatura di 16-18°.

VARIETY OF GRAPES

Merlot, Cabernet Sauvignon

SOIL

Predominantly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

12 months in French oak barrels
12 months in bottles

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A bright, red, ruby color, the bouquet is compact and intense with notes of black currant, black cherry and cocoa. Complex and firm to the taste, balanced and tannic to the right point, harmonious, hot, alcoholic, well supported by its freshness and a slight minerality.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with hearty main dishes, red meat and game, aged cheese and cured meats. To be served at 16-18°C.



ROSSO D'ALTAROCCA

Merlot Umbria IGT

VARIETÀ DELLE UVE

Merlot

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

INVECCHIAMENTO

14 mesi in barriques e tonneau di rovere francese nuovi

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo, luminoso. Al naso impattante e decisamente pieno, con note di more e prugne.
Al gusto è armonioso e nitido, di buona alcolicità e durevole persistenza, con un buon ritorno fruttato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinare a primi piatti di carne, grandi brasati e stufati, formaggi stagionati e selvaggina.
Servire a temperatura di 16-18°.

VARIETY OF GRAPES

Merlot

SOIL

Predominantly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude: 300 m

AGING

14 months in barrels and new French oak casks
12 months in bottles.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright, deep ruby red color, with a firm and decisively full bouquet, enhanced by notes of blackberries and plums.
The taste is smooth and harmonious, with good alcohol content, lasting persistence, and a pleasant, fruity return.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with first courses of meat dishes, braised and stewed meats, aged cheese and game. To be served at 16-18° C.



MOSAICO

Vino Spumante Rosato Brut

VARIETÀ DELLE UVE

Un'attenta selezione delle nostre migliori uve rosse vinificate in bianco.

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

AFFINAMENTO

6 mesi sui lieviti a partire dal tiraggio
3 mesi in bottiglia a partire dal degorgement.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Delicato colore rosa “velo di cipolla” con un fine perlage, minuto e persistente. All'olfatto piacevoli note fruttate e floreali, al palato elegante, fragrante e armonico con una buona sapidità.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, frittture e crudité.
Ideale in abbinamento a torte salate e piatti leggeri a base di verdure di stagione. Servire a temperatura di 6 – 8°C.

VARIETY OF GRAPES

A careful selection of our best red grapes vinified in white wine

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude 300 m

AGING

6 months on yeasts starting from the draft
3 months in the bottle starting from degorgement

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Beautiful light pink color with a fine and persistent perlage.
Delicate and pleasant in the nose, with fruity and floral notes.
In the mouth is elegant, fragrant and harmonious, with a good minerality.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal as an aperitif, excellent with appetizers, fried foods, crudité and served with fish dishes. To be served at 6-8°C.



RILIEVO

Vino spumante metodo classico brut

VARIETÀ DELLE UVE

Procanico (Trebbiano Toscano), Chardonnay

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso
Altitudine 300 m

AFFINAMENTO

12 mesi sui lieviti a partire dal tiraggio
3 mesi in bottiglia a partire dal degorgement.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Elegante brut realizzato con metodo classico manuale partendo da uve Procanico e Chardonnay. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Di lunga permanenza sui lieviti, presenta un olfatto fine caratterizzato da sentori d'agrumi e fiori bianchi, un palato vibrante, fresco, con piacevole acidità e media struttura. Raffinato e di lunga persistenza il perlage.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale con crudité di mare e verdure fritte, accompagna egregiamente tutto il pasto, anche cibi grassi non troppo salati. Servire a temperatura di 6-8 C°.

VARIETY OF GRAPES

Procanico (Tuscan Trebbiano), Chardonnay.

SOIL

Mainly volcanic, sedimentary, clayish
Altitude 300 m

AGING

12 months starting from the draft
3 months in the bottle starting from degorgement

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Elegant brut made with the classic manual method starting from Procanico and Chardonnay grapes. Light straw yellow color with greenish reflections. Long lasting on the yeasts, it has a fine nose characterized by hints of citrus and white flowers, a vibrant, fresh palate, with pleasant acidity and medium structure. The perlage is refined and long-lasting.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal with seafood crudité and fried vegetables, it accompanies any meal very well, even fatty foods that are not too salty. To be served at 6-8°C.



OLIO

Extravergine di Oliva

VARIETÀ DELLE OLIVE

Frantoio, Moraiolo, Leccino

TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso

Altitudine 300-350 m

CONSERVAZIONE

Vasche inox in acciaio sotto azoto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato, con leggere note verdi.

Profumo ampio e fine, ricco di agrumi, lieve nota vegetale dolce.

In bocca fruttato e delicato

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale per un consumo odierno a crudo per arricchire la vostra tavola. Si presta anche all'uso in cucina grazie al suo punto di fumo elevato.

OLIVE VARIETY

Frantoio, Moraiolo, Leccino

SOIL

Mostly volcanic, sedimentary, clayey

Altitude: 300-350 m

CONSERVATION

Stainless steel tanks with nitrogen

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Golden yellow color, with light green notes.

Ample and fine perfume, rich in citrus fruits, slight vegetal sweet note. Fruity and delicate in the mouth.

PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal for daily consumption to enrich your dishes.

It is also suitable for use in the kitchen thanks to its high smoke point.



ITALIA



UMBRIA



ORVIETO DOC

altare
vino
Rocca
Riposens



ORVIETO

ORVIETO CLASSICO DOC

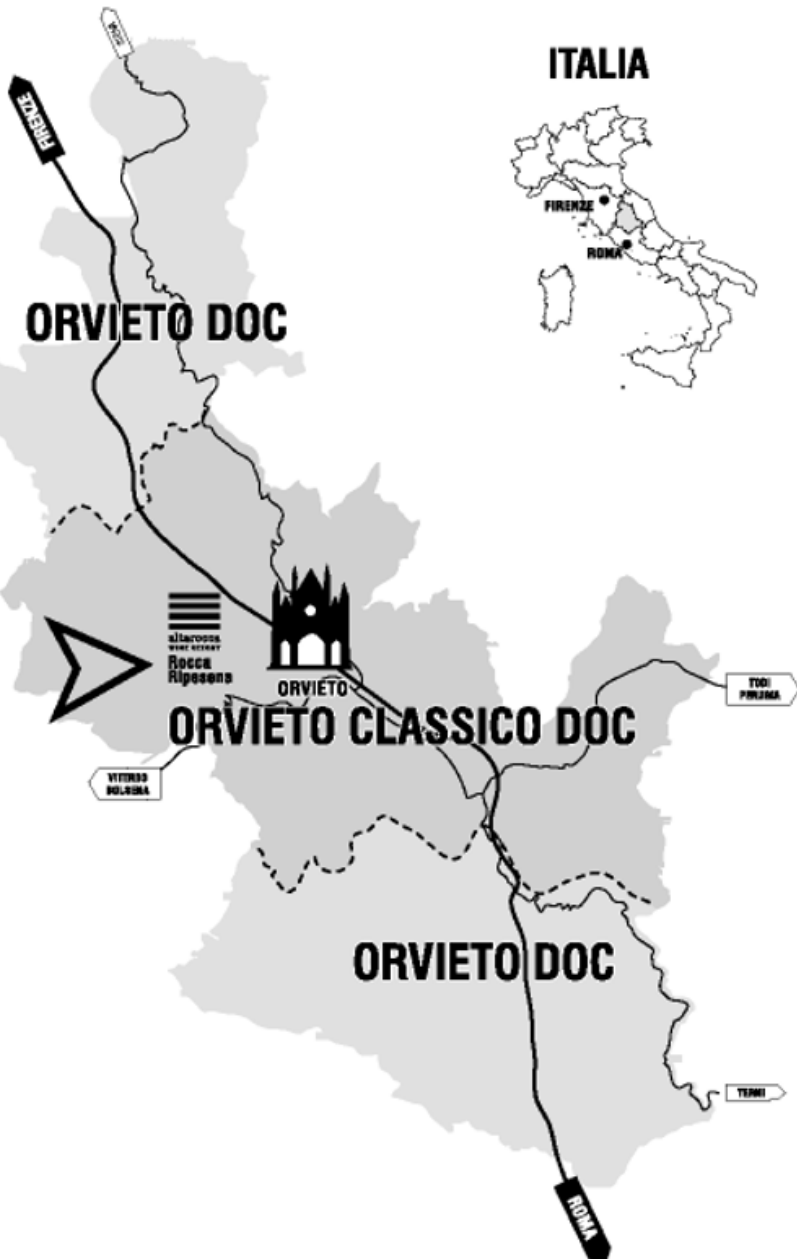
VITTORIO
BOLZONA

TODI
PERUGIA

ORVIETO DOC

TERNI

ROMA





Dall'amore e la cura per il nostro territorio e le nostre tradizioni,
nascono le esperienze targate Altarocca

I racconti e l'esperienza dei nostri sommelier sapranno guidarvi
alla scoperta della storia dell'azienda agricola biologica della tenuta.

Attraverso un percorso di profumi e sapori che da sempre
sono parte della nostra cultura enogastronomica
vivrete un'esperienza di gusto e di conoscenza.

SCOPRI LE NOSTRE
ESPERIENZE



From the love and care for our territory and our traditions,
born the altarocca wine resort experiences

The stories and experience of our sommeliers will better guide you
to discover the history of our organic farm.

Through a path of aromas and flavors
that have always been part of our food and wine culture,
you will live an experience of taste and knowledge.

DISCOVER OUR EXPERIENCES



+39 0763 344210

+39 0763 617291



www.altaroccawineresort.com



info@altaroccawineresort.com



Loc. Rocca Ripesena, 62 - Orvieto (TR) - 05018