


 agrioleum

aziendaagricola.oleum@gmail.com

 +39 3936902445
+39 3923008001

CANTINA
OLEUM
AZ.AGRICOLA

CATALOGO

VINI

Strada Prov.le 419 di Casalalta, 37a
06050 Collazzone (Pg)



ESSENZIALE

Merlot I.G.T. Umbria

VARIETÀ / VARIETY

Merlot

VENDEMMIA / HARVEST

Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Hand-harvested with careful grape selection

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Diraspatura e pigiatura soffice; macerazione 10–12 giorni;
fermentazione in acciaio a temperatura controllata
*Destemming and gentle pressing; 10–12 days maceration;
fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature*

AFFINAMENTO / AGEING

8–10 mesi complessivi, di cui 4 mesi in barrique francesi,
seguito da affinamento in bottiglia
*8–10 months total ageing, including 4 months in French oak
barriques, followed by bottle ageing*

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Deep ruby red with violet highlights

AROMI / AROMAS

Ciliegia, prugna e mora; note di cioccolato, spezie dolci e
lieve tostatura
*Cherry, plum and blackberry; notes of chocolate, sweet spices and
light toasty nuances*

GUSTO / PALATE

Morbido ed equilibrato, tannini setosi, finale persistente
Smooth and well-balanced, silky tannins, persistent finish

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Carni bianche e rosse, arrostiti, salumi umbri, primi piatti al
ragù, formaggi semi-stagionati, funghi
*White and red meats, roasts, Umbrian cured meats, pasta with
meat sauces, semi-aged cheeses, mushrooms*

POTENZIALE DI AFFINAMENTO / AGEING POTENTIAL

3–4 anni/ years

SERVIZIO E FORMATO / SERVING & FORMAT

16–18 °C · 0.75 L





ORIGINE

Rosso I.G.T. Umbria

VARIETÀ / VARIETY

Sangiovese e Merlot vinificati insieme
Sangiovese and Merlot co-fermented

VENDEMMIA / HARVEST

Raccolta manuale con selezione accurata
Hand-harvested with careful selection

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox,
macerazione 10–12 giorni
*Destemming, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks,
10–12 days maceration*

AFFINAMENTO / AGEING

8–10 mesi complessivi, di cui 4 mesi in barrique francesi,
seguito da affinamento in bottiglia
*8–10 months total ageing, including 4 months in French oak
barriques, followed by bottle ageing*

COLORE / COLOUR

Rosso rubino brillante con riflessi violacei
Bright ruby red with violet hues

AROMI / AROMAS

Ciliegia, frutti rossi, prugna, note floreali, vaniglia e leggere
note tostate
*Cherry, red berries, plum, floral notes, vanilla and light toasty
nuances*

GUSTO / PALATE

Equilibrato, morbido e fresco
Well-balanced, smooth and fresh

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Primi piatti umbri, carni bianche e rosse, salumi, formaggi
semi-stagionati
*Umbrian first courses, white and red meats, cured meats, semi-aged
cheeses*

POTENZIALE DI AFFINAMENTO / AGEING POTENTIAL

3–4 anni/years

SERVIZIO E FORMATO / SERVING & FORMAT

16–18 °C · 0.75 L





FONDAMENTO

Cabernet Sauvignon I.G.T. Umbria

VARIETÀ / VARIETY

Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA / HARVEST

Raccolta manuale con selezione dei grappoli maturi
Hand-harvested with selection of ripe grape clusters

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice, macerazione 12–15 giorni, fermentazione in acciaio inox
Destemming, gentle pressing, 12–15 days maceration, fermentation in stainless steel tanks

AFFINAMENTO / AGEING

8–10 mesi in acciaio, seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia
8–10 months in stainless steel tanks, followed by at least 6 months of bottle ageing

COLORE / COLOUR

Rosso rubino profondo
Deep ruby red

AROMI / AROMAS

Ribes nero, mora, prugna, pepe nero, spezie dolci e cacao
Blackcurrant, blackberry, plum, black pepper, sweet spices and cocoa

GUSTO / PALATE

Strutturato e avvolgente, con tannini ben integrati
Structured and enveloping, with well-integrated tannins

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Carni rosse, selvaggina, brasati, formaggi stagionati
Red meats, game, braised dishes, aged cheeses

POTENZIALE DI AFFINAMENTO / AGEING POTENTIAL

4–6 anni / yers

SERVIZIO E FORMATO / SERVING & FORMAT

16–18 °C · 0.75 L





ALCHIMIA

Trebbiano I.G.T. Umbria

VARIETÀ / VARIETY

Trebbiano

VENDEMMIA / HARVEST

Raccolta manuale con selezione accurata
Hand-harvested with careful selection

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a 14–15 °C
Destemming, gentle pressing, fermentation at 14–15 °C

AFFINAMENTO / AGEING

6–8 mesi in acciaio con permanenza sulle fecce fini
6–8 months in stainless steel tanks with lees ageing

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino brillante
Bright straw yellow

AROMI / AROMAS

Agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche e frutta esotica
Citrus fruits, white flowers, aromatic herbs and exotic fruit

GUSTO / PALATE

Fresco e pieno, con piacevole sapidità
Fresh and full-bodied, with a pleasant savoury note

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Crudi di mare, carpacci, tartare, primi piatti umbri al tartufo, formaggi freschi
Raw seafood, carpaccio, tartare, Umbrian pasta dishes with truffle, fresh cheeses

POTENZIALE DI AFFINAMENTO / AGEING POTENTIAL

Fino a 2 anni
Up to 2 years

SERVIZIO E FORMATO / SERVING & FORMAT

10–12 °C · 0.75 L





VIOLÀ

Viognier I.G.T. Umbria



VARIETÀ / VARIETY

Viognier

VENDEMMIA / HARVEST

Raccolta manuale al mattino con selezione dei grappoli
Hand-harvested in the morning with careful grape selection

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a 14–15 °C
Destemming, gentle pressing, fermentation at 14–15 °C

AFFINAMENTO / AGEING

6–8 mesi in acciaio con bâtonnage
6–8 months in stainless steel tanks with bâtonnage

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino luminoso
Bright straw yellow

AROMI / AROMAS

Pesca bianca, albicocca, fiori di campo, agrumi e note tropicali
White peach, apricot, wildflowers, citrus and tropical notes

GUSTO / PALATE

Avvolgente, morbido e aromatico
Round, soft and aromatic

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Antipasti di mare, crostacei, pesce alla griglia, sushi e cucina asiatica
Seafood starters, shellfish, grilled fish, sushi and Asian cuisine

POTENZIALE DI AFFINAMENTO / AGEING POTENTIAL

2–3 anni/ years

SERVIZIO E FORMATO / SERVING & FORMAT

10–12 °C · 0.75 L