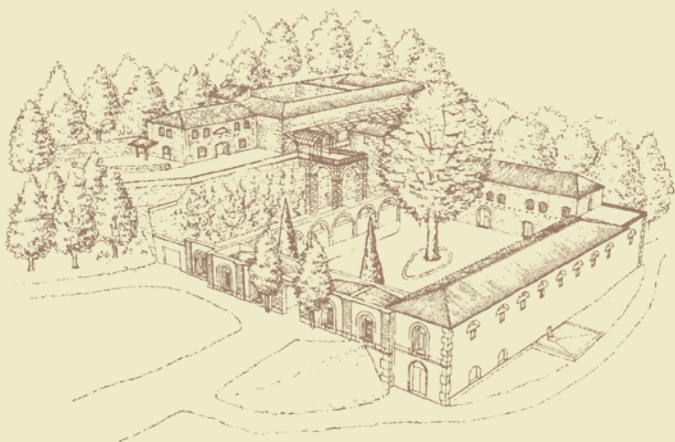


# LA FERRIERA



LA FERRIERA

# REALMAGONA RISERVA

## Atina Cabernet

### Denominazione di Origine Controllata



#### *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Cabernet, Syrah  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione Terreni coltivati: 10 Ha  
Altitudine del Vigneto: 300 mt s.l.m.  
Tipo del Terreno: Marnoso-Limoso  
Tipo di Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 3500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 65 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: Cabernet metà di settembre, Syrah fine settembre  
Vinificazione: Macerazione con le bucce 16-18 gg.  
Fermentazione Alcolica: in botti di acciaio  
Fermentazione Malolattica: Effettuata totalmente  
Invecchiamento: 12/14 mesi in barrique e 9/12 mesi in bottiglia

#### **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 13,7 gradi  
Acidità Totale: 5,20 gr/l  
PH: 3,75  
Estratto Secco: 34,00 gr/l

#### *Data of vines ad vinification*

Grapes: Cabernet, Syrah  
Production zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 10 hectares  
Altitude of the vineyard: 300 mt above sea level  
Type of soil: Marly-Clay  
Training system: Guyot  
Density of vines: 3500 per hectare  
Production per hectare: 65 Q.li  
Yield of grapes into wine: 60%  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest time: Cabernet half of September, Syrah end of September  
Vinification: Maceration on the skins for 16-18 days  
Alcoholic fermentation: In stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: totally carried out  
Ageing: 12/14 months in barriques and 9/12 months in bottle

#### *Analytic Data*

Alcoholic Strength : 13,7 degrees  
Total acidity: 5,20 gr/l  
PH: 3,75  
Dry Extract: 34,00 gr/l



# REALMAGONA

## Atina Cabernet

### Denominazione di Origine Controllata



#### *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Cabernet, Syrah  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione Terreni coltivati: 10 Ha  
Altitudine del Vigneto: 300 mt s.l.m.  
Tipo del Terreno: Marnoso-Limoso  
Tipo di Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 3500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 65 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: Cabernet  
metà di settembre, Syrah fine settembre  
Vinificazione: Macerazione con le bucce 16-18 gg.  
Fermentazione Alcolica: in botti di acciaio  
Fermentazione Malolattica:  
Effettuata totalmente  
Invecchiamento: 12/14 mesi in barrique

#### **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 13,7 gradi  
Acidità Totale: 5,20 gr/l  
PH: 3,75  
Estratto Secco: 34,00 gr/l

#### *Data of vines ad vinification*

*Grapes: Cabernet, Syrah  
Production zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 10 hectares  
Altitude of the vineyard: 300 mt above sea level  
Type of soil: Marly-Clay  
Training system: Guyot  
Density of vines: 3500 per hectare  
Production per hectare: 65 Q.li  
Yield of grapes into wine: 60%  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest time: Cabernet half of September,  
Syrah end of September  
Vinification: Maceration on the skins for 16-18 days  
Alcoholic fermentation: in stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: totally carried out  
Ageing: 12/14 months in barriques*

#### *Analytic Data*

*Alcoholic Strenght : 13,7 degrees  
Total acidity: 5,20 gr/l  
PH: 3,75  
Dry Extract: 34,00 gr/l*



# FERRATO

## Lazio Rosso

### Indicazione Geografica Tipica



#### *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Merlot, Syrah, Cabernet  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione Terreni coltivati: 10 Ha  
Altitudine del Vigneto: 300 mt s.l.m.  
Tipo del Terreno: Marnoso-Limoso  
Tipo di Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 3500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 70 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: Merlot, Syrah & Cabernet  
fine settembre, Cabernet metà di settembre  
Vinificazione: Macerazione con le bucce 14-16 gg.  
Fermentazione Alcolica: in botti di acciaio  
Fermentazione Malolattica:  
Effettuata totalmente  
Invecchiamento: i primi 5 mesi in barrique  
di primo impiego

#### **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 13,5 gradi  
Acidità Totale: 5,10 gr/l  
PH: 3,70  
Estratto Secco: 31,00 gr/l

#### *Data of vines ad vinification*

Grapes: Merlot, Syrah, Cabernet  
Production zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 10 hectares  
Altitude of the vineyard: 300 mt above sea level  
Type of soil: Marly-Clay  
Training system: Guyot  
Density of vines: 3500 per hectare  
Production per hectare: 70 Q.li  
Yield of grapes into wine: 60%  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest time: Merlot, Syrah and Cabernet  
September, Cabernet half of September.  
Vinification: Maceration on the skins for 14-16 days  
Alcoholic fermentation: in stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: totally carried out  
Ageing: the first 5 months in new Never barriques

#### *Analytic Data*

Alcoholic Strength : 13,5 degrees  
Total acidity : 5,10 gr/l  
PH : 3,70  
Dry Extract: 31,00 gr/l





# ROSATO DELLA FERRIERA

Lazio Rosato

Indicazione Geografica Tipica



## *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Cabernet, Syrah  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione Terreni coltivati: 10 Ha  
Altitudine del Vigneto: 300 mt s.l.m.  
Tipo del Terreno: Marnoso-Limoso  
Tipo di Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 3500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 70 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: Cabernet  
metà di settembre, Syrah fine settembre  
Vinificazione: in bianco  
Fermentazione Alcolica: in botti di acciaio  
Fermentazione Malolattica:  
Effettuata totalmente  
Invecchiamento: in botti di acciaio

## **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 13 gradi  
Acidità Totale: 5,70 gr/l  
PH: 3,55  
Estratto Secco: 27,00 gr/l

## *Data of vines ad vinification*

Grapes: Cabernet, Syrah  
Production zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 10 hectares  
Altitude of the vineyard: 300 mt above sea level  
Type of soil: Marly-Clay  
Training system: Guyot  
Density of vines: 3500 per hectare  
Production per hectare: 70 Q.li  
Yield of grapes into wine: 60%  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest time: Cabernet the half of September,  
Syrah the end September  
Vinification: white  
Alcoholic fermentation: in stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: totally carried out  
Ageing: in stainless steel tanks

## *Analytic Data*

Alcoholic Strength : 13,0 degrees  
Total acidity : 5,70 gr/l  
PH : 3,55  
Dry Extract: 27,00 gr/l



# SEMIATO

## Atina Semillon

### Denominazione di Origine Controllata



#### *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Semillon, Sauvignon Blanc  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione terreni coltivati: 1 Ha  
Altitudine vigneto: 300 s.l.m.  
Tipo Terreno: Marnoso – Limoso  
Tipo Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 4500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 60 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: metà Settembre  
Vinificazione: in bianco  
Fermentazione alcolica: in botti d'acciaio  
Fermentazione Malolattica: non effettuata  
Invecchiamento: in botti d'acciaio

#### **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 13 gradi  
Acidità Totale: 6,00 gr/l  
PH: 3,30  
Estratto Secco: 26,00 gr/l

#### *Data of vines ad vinification*

*Grapes: Semillon , Sauvignon Blanc  
Production Zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 1 hectare  
Altitude of vineyard : 300 mt above sea level  
Type of Soil: Marly-Clay  
Training System: Guyot  
Density of wine: 4500 per hectare  
Production per hectare: 60 Q.li  
Yeil of grapes into wine: 60 %  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest Time: half of September  
Vinification: white  
Alcoholic fermentation: in stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: not carried out  
Aging : in stainless steel tanks*

#### *Analytic Data*

*Alcoholic Strenght: 13.00 degrees  
Total acidity: 6.00 g / l  
PH: 3.30  
Dry extract: 26.00 g / l*



# DORATO DELLA FERRIERA

Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica



## *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

Uve: Chardonnay  
Zona di Produzione: Atina (Frosinone)  
Estensione terreni coltivati: 10 Ha  
Altitudine vigneto: 300 s.l.m.  
Tipo Terreno: Marnoso – Limoso  
Tipo Coltivazione: Guyot  
Densità Ceppi: 4500 per ettaro  
Produzione per ettaro: 100 Q.li  
Resa dell'Uva: 60%  
Età media del Vigneto: 10-15 anni  
Periodo della raccolta: inizio Settembre  
Vinificazione: in bianco  
Fermentazione alcolica: in botti d'acciaio  
Fermentazione Malolattica: non effettuata  
Invecchiamento: in botti d'acciaio

## **Dati Analitici del vino**

Grado Alcolico: 12,50 gradi  
Acidità Totale: 5,80 gr/l  
PH: 3,30  
Estratto Secco: 24,00 gr/l

## *Data of vines ad vinification*

Grapes: Chardonnay  
Production Zone: Atina (Frosinone)  
Surface of the vineyard: 10 hectares  
Altitude of vineyard: 300 mt above sea level  
Type of Soil: Marly-Clay  
Training System: Guyot  
Density of wine: 4500 per hectare  
Production per hectare: 100 Q.li  
Yield of grapes into wine: 60%  
Average age of vines: 10-15 years  
Harvest Time: beginning of September  
Vinification: white  
Alcoholic fermentation: in stainless steel tanks  
Malolactic fermentation: not carried out  
Aging: in stainless steel tanks

## *Analytic Data*

Alcoholic Strenght: 13,00 degrees  
Total acidity: 5,80 g / l  
PH: 3.30  
Dry extract: 24,00 g / l



# REALMAGONA

## Lazio Spumante

### Indicazione Geografica Tipica



#### *Dati del Vitigno e sulla Vinificazione*

**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

**Vendemmia:** prima settimana di Settembre

**Vinificazione:** in botti di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** metodo classico con rifermentazione in bottiglia

**Elevazione:** in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi

**Colore:** giallo tenue con lievi riflessi sul verde, buona spuma

**Perlage:** fine persistente

**Grado Alcolico:** 13% Vol

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

#### *Data of vines ad vinification*

**Grapes:** Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir

**Harvest:** First week of September

**Vinification:** in stainless steel tanks at controlled temperature

**Fermentation:** classical method with a second fermentation in the bottle

**Elevation:** on the lees in the bottle for at least 24 months

**Colour:** pale yellow with light reflections on the green, good surf

**Perlage:** fine persistent

**Alcoholic strength:** 13% Vol

**Serving temperature:** 6-8 °C

# FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

## Denominazione di Origine Protetta



### *Dati del prodotto*

**Area di produzione:** Atina (Frosinone)  
**Varietà:** Phaseolus vulgaris L, ecotipo locale  
"Cannellino di Atina"

**Forma:** reniforme, leggermente ellittico e schiacciato  
**Dimensione:** lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm  
**Colore:** bianco opaco  
**Tegumento:** sottile  
**Peso medio per 100 semi:** da un minimo di 38 g ad un massimo di 50 g  
**Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione:** non maggiore del 13%.  
**Caratteristiche organolettiche:** epicarpo tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il "Fagiolo Cannellino di Atina", a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura.

### *Data Product*

**Production Zone:** Atina (Frosinone)  
**Variety:** Phaseolus vulgaris L, local ecotype  
"Cannellino di Atina"

**Form:** kidney-shaped, slightly elliptical and crushed

**Size:** length from 0.9 cm to 1.4 cm and width of 0.5 cm to 0.6 cm

**Colour:** Matt white

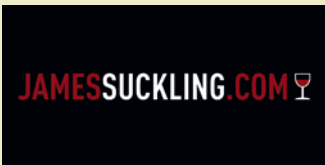
**Tegument:** thin

**Average weight per 100 seeds:** from a minimum of 38 g to a maximum of 50 g

**Humidity of dried beans at the time of marketing:** not greater than 13%.

**Organoleptic characteristics:** soft-skinned and deliquescent on the palate after cooking. The "Fagiolo Cannellino di Atina", unlike other beans, does not need to be soaked before cooking.







La Ferriera S.R.L. Soc. Agricola produce i propri vini dai vigneti della tenuta di Colle Alto in Atina. Tale zona ricade nell'area delimitata dalla denominazione di origine controllata del "Cabernet Atina DOC" che appartiene prevalentemente alla Valle di Comino, Valle delimitata a nord dalle catene appenniniche del Parco Nazionale d'Abruzzo e a sud dai monti della bassa Ciociaria. I "Cru" prodotti da queste aree beneficiano di un microclima pedemontano con inverni rigidi ed estati moderatamente piovose. Il terreno è marnoso-limoso esposto a sud, collinare, a circa 350 mt. di altitudine, con una buona capacità di assorbire acqua rilasciandola successivamente per capillarità agli strati terrosi superficiali. Con queste condizioni si raggiungono condizioni pedo-climatiche di temperatura, luce e disponibilità idrica ottimali. Complessivamente la società possiede terreno coltivato a vigneto per circa 10 ettari con un impianto di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah. Il clima è pedemontano con inverni rigidi ed estati piovose che portano ad una maturazione tardiva alle prime settimane di Ottobre. Questo conferisce aromi e sentori tipici di un "terroir" decisamente unico. Il Cabernet è un vitigno che rilascia al vino ricchezza polifenolica e ottima struttura, necessari per affrontare anche lunghi periodi di affinamento. La densità di impianto è mediamente di 3500 ceppi per ettaro mentre l'allevamento è del tipo guyot. La potatura avviene nei mesi di Gennaio/Febbraio, la fioritura in primavera, l'invasatura generalmente ad inizio-metà Agosto ed infine, come detto la maturazione le prime settimane di Ottobre. La produzione è limitata a 60 ql/ha e la selezione dei grappoli avviene subito dopo la raccolta. L'uvaggio segue l'antica tradizione dei Visocchi con 85% Cabernet e 15% Syrah. La fermentazione sulle bucce è effettuata con temperatura controllata ed atmosfera inerte al fine di ottenere una buona estrazione. L'affinamento avviene in botti di legno. L'elevato contenuto polifenolico (tannini e antociani) così come il grado alcolico (14°) dipendono dal lavoro in vigna e dalla bassa resa. La cantina possiede anche un piccolo laboratorio per le analisi periodiche e di controllo.

---

*La Ferriera Sri Società Agricola produces its own wines from the vineyards of the Colle Alto estate. This region falls within the "Atina Cabernet DOC" designation of origin certified area, which belongs mainly to the "Valle di Comino". The valley is bounded on the north by the Appenninic Mountain Chains of the Abruzzo National Park and to the south by the mountains of the lower Ciociaria. The "cru" produced by these areas benefit from a microclimate with moderately cold winters and moderately-rainy summers. The soil is silty-marl on the south hills about 350 meters above sea level with a good ability to absorb water and to later slowly release it by capillary action to the surface layers of the soil. With these qualities pedo-climate conditions of optimum temperature, light and water are reached. In total, the company owns about 10 hectares of land cultivated with Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Syrah. The typical climate leads to a late-maturing of the vines, precisely in the first weeks of October. This gives the typical flavors and aromas of a definitely unique "terroir". The Cabernet is a vine that gives polyphenolic richness and excellent structure to the wine produced, characteristics needed to tackle even longer aging periods. The planting density is an average of 3.500 vines per hectare, while the nurturing is done following the Guyot Method. Pruning takes place in the months of January/February, flowering in spring, ripening generally at the beginning-middle of August and finally, as mentioned, the maturation in the first weeks of October. Production is limited to 60 ql/ha and the selection of the grapes takes place immediately after harvest. The blend follows the ancient tradition of the Visocchi family with 85% Cabernet and 15% Syrah. The fermentation on the skins is carried out with controlled temperature and inert atmosphere in order to obtain a good extraction. The aging takes place in wooden barrels. The high content of polyphenols (tannins and anthocyanin) as well as the alcoholic strength (14°) depend on the work in the Vineyard and the low yield. The winery also has a small workshop for regular and control analysis.*

## DOVE SIAMO



**LA FERRIERA S.R.L.**  
**SOCIETÀ AGRICOLA**

Atina - Italia

Tel: 0776.691226 - Fax: 0776.610972

email: [vendite@laferriera.it](mailto:vendite@laferriera.it)

[www.laferriera.it](http://www.laferriera.it)

