

*N*el meraviglioso panorama del Frascati DOCG, su un'antichissima terra vulcanica dove una volta sorgeva il leggendario Lago Regillo, tra vigneti e ridenti uliveti, rinasce oggi l'azienda agricola De Sanctis, già viticoltori dal 1816, che valorizza la naturalità dei prodotti e l'autenticità del territorio.

Luigi De Sanctis, affiancato dalla moglie e dai figli Andrea e Francesco, enologo dell'Azienda, cui ha saputo infondere un sapere e una perseveranza antica, fermo e tenace nelle proprie convinzioni, fa della sua Azienda un ammirevole esempio per l'impiego dei metodi dell'agricoltura Biologica.

Il principio è quello di estrarre il prezioso succo d'uva senza inquinarlo nelle varie fasi della lavorazione, per ottenere un Vino esente da difetti e con una propria "Stabilità Naturale".

Questo procedimento permette di bere un Vino "frutto" dalla sola fermentazione del succo d'uva, senza l'aggiunta di nessun additivo.

La sfida della viticoltura biologica significa per noi non solo il divieto dei pesticidi chimici, ma anche compiere una scelta sociale ed etica, che rispetti la natura e l'essere umano, rivolgendo una particolare attenzione alla salute ed alla qualità del prodotto finale.

L'attenzione rivolta a tutte le fasi della filiera produttiva, con il supporto di tecnologie all'avanguardia e coadiuvato dalla competenza di un giovanissimo ed appassionato team di enologi Francesco De Sanctis e Matteo Lupi, garantiscono al consumatore la qualità e la genuinità dei vini prodotti nei propri vigneti coltivati a Malvasia del Lazio, Bombino, Cabernet Franc e altri vitigni autoctoni storici della nostra areale. L'azienda segue un processo di filiera molto corto, studiato per non



avere tempi morti o eventuali inquinamenti dall'ambiente circostante, al fine di garantire e tutelare al massimo il consumatore finale.

La Cantina, di nuovissima costruzione, è dotata di modernissime tecnologie ma curata nella scelta dei materiali e degli elementi architettonici, per essere in armonia con il territorio circostante, rimanendo sempre pronta ad accogliere chi ama ancora stupire i propri sensi con le più autentiche percezioni di qualità e genuinità.

Fortemente innovativo per la produzione dei nostri vini è l'impianto geotermico a sonde orizzontali interrato sotto un vigneto di Cabernet Franc, che, scambiando calore con il sottosuolo, e riducendo drasticamente le emissioni di CO2 nell'atmosfera, rende la nostra Azienda, un esempio virtuoso di struttura a impatto ambientale veramente basso.

Conciliare il rispetto del territorio, la tradizione e le tecnologie di vinificazione con la massima attenzione alle fasi di produzione, sono gli elementi che caratterizzano l'Azienda Biologica De Sanctis.

*I*n the wonderful Frascati DOCG landscape, on a volcanic land where once there was the legendary Regillus Lake, among vineyards and olive trees, the De Sanctis winery since 1816, celebrates its rebirth giving value to the territory. Luigi De Sanctis, sustained by his wife and sons Andrea and Francesco, the winery's oenologist, from the tradition roots of a winemaking family has created a tradition and technological winery, an example of biological agriculture methods.

*One of the principles is to produce wine juice without any contamination in the early phases, producing a wine with "Natural Stability", producing a wine by the simple grape juice fermentation, without any additive.*

*Biological viticulture is not only forbidding chemical pesticides but a social and ethical philosophy, respecting nature and producing an high quality and healthy product.*

*All phases of the production are deserved careful attention, grape cultivation, and use of advanced technology under the supervision of oenologists Francesco De Sanctis and Matteo Lupi. Malvasia del Lazio, Bombino, Cabernet Franc and other autoctonous varieties cultivated since the Roman Times. The winery is located inside the vineyards to minimize the transfer time to a brand new winery, with modern technology and where you can taste and judge the quality of the Frascati Superiore and Cannellino.*

*In full respect with the environment, the biological De Sanctis Winery has a geotermic plant to reduce the CO2 emissions.*



