



WELCOME TO OUR BROCHURE, WHERE WE SHARE
A BIT ABOUT OURSELVES, OUR IDEAS, AND, OF
COURSE, OUR WINES.

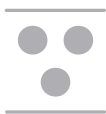
The Roots of a *Le Radici di una* Modern Story *Moderna Storia*

BENVENUTI NELLA NOSTRA BROCHURE DOVE
PROVEREMO A RACCONTARVI UN PO' DI NOI, DELLE
NOSTRE IDEE E, PERCHÉ NO, DEI NOSTRI VINI.

G A F F I N O
• V I G N E T I E C A N T I N A •

GROUNDING IN FUTURE HISTORY.

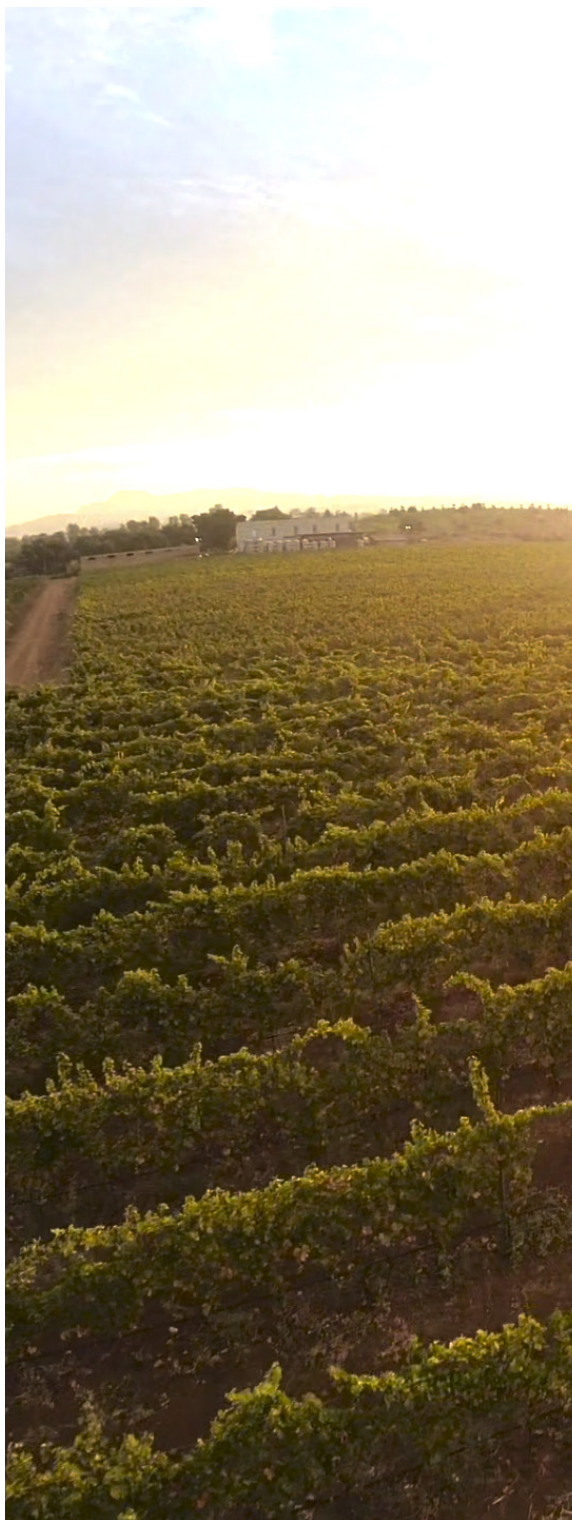
THE PAST SHAPES THE FUTURE.



GAFFINO
• VIGNETI E CANTINA •

IL PASSATO PLASMA IL FUTURO.

RADICATI NELLA STORIA FUTURA.



OPERATOR SUBJECT TO ICEA
IT BIO 006 G2853

We believe in conscious vineyard cultivation, to naturally promote soil health and fertility, while respecting its natural cycle.

Crediamo in una coltivazione consapevole del vigneto, per promuovere naturalmente la salute e la fertilità del suolo e il rispetto del suo ciclo naturale.





Wine is like a diamond:
the more facets it reveals,
the more fascinating it
becomes.

*Il vino è come
un diamante,
più sfaccettature ha
e più è interessante.*



OVER
OLTRE 60
of HISTORY
di STORIA

32
HECTARES
ETTARI



75

Average Q/Ha
Media Q/Ha

150.000

VINES
VITI



Wine is a love story, a harmony of work and passion that brings every bottle to life.

We are intimately connected to our land, a region with a viticultural tradition that spans over two thousand years. Our commitment is to offer excellent wines, authentic expressions of the territory's values and the dedication that our family has infused into every phase of production for over sixty years. We use exclusively our own grapes, organically farmed, to ensure the absolute quality of our wines.

Every bottle bears our name, a testament to the trust and pride we have in our work. Our wines embody our vision of the winemaking art, never forgetting the precious lessons of the past that enrich our vast cultural heritage.

Our winery, located a few kilometers south of Rome, extends over an area of 32 hectares, of which 28 are vineyards. We are privileged to possess all the ideal conditions to ensure the vine and its fruits grow healthy and balanced: a favorable geographical location, volcanic soil origins, perfect exposure, and an optimal altitude above sea level.

Il vino è una storia d'amore, un'armonia di lavoro e passione che anima ogni bottiglia.

Siamo intimamente legati alla nostra terra, una regione con una tradizione vitivinicola che si estende per oltre duemila anni. Il nostro impegno è di offrire vini di eccellenza, autentiche espressioni dei valori del territorio e della dedizione che la nostra famiglia, da oltre sessant'anni, infonde in ogni fase della produzione. Utilizziamo esclusivamente le nostre uve, coltivate a conduzione biologica, per garantire l'assoluta qualità dei nostri vini.

Ogni bottiglia porta il nostro nome, a testimonianza della fiducia e dell'orgoglio che nutriamo nel nostro lavoro. I nostri vini incarnano la nostra visione dell'arte vinicola, senza mai dimenticare le preziose lezioni del passato che arricchiscono il nostro vasto patrimonio culturale.

La nostra azienda, situata a pochi chilometri a sud di Roma, si estende su una superficie di 32 ettari, di cui 28 vitati. Siamo privilegiati nel possedere tutte le condizioni ideali per garantire alla vite e ai suoi frutti una crescita sana ed equilibrata: una posizione geografica favorevole, terreni di origine vulcanica, una perfetta esposizione e un'altitudine ottimale sul livello del mare.



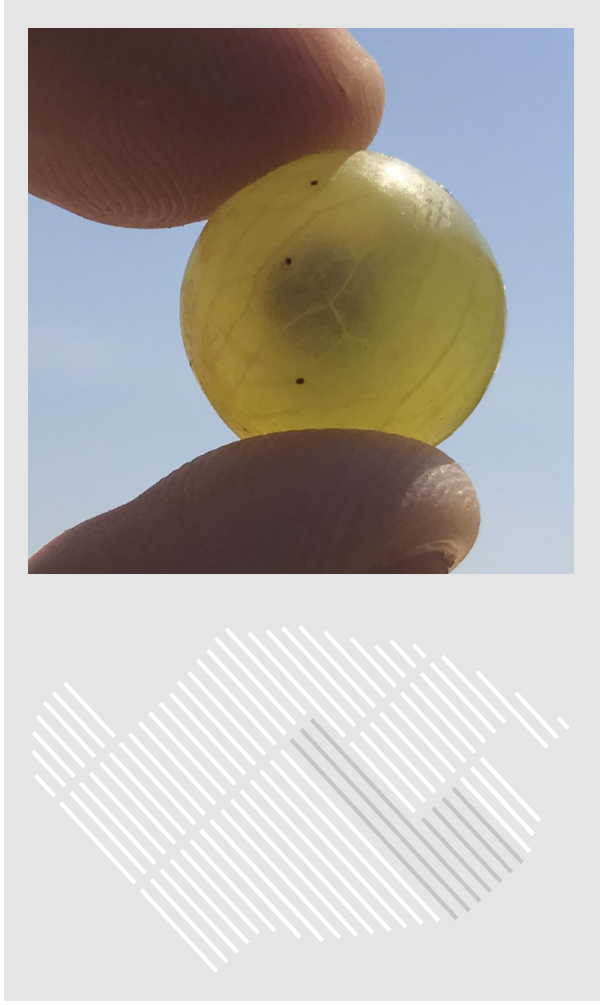




Behind every good
wine, there is a story.
Our story is a family
story.

*Dietro ogni buon vino si
nasconde una storia. La
nostra storia è una storia
di famiglia.*

the vision of the future.



la visione del futuro.



SOSPIRO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO BIANCO

A wine with a wide range of aromas, a true expression of its native vines. A territorial wine of extraordinary elegance and finesse.

“Sospiro” was the name of a wine measure during the pontificate of Pope Sixtus V. It was requested in a low voice, almost with a sigh, out of shame for not having enough money.

Vino dall'ampio bagaglio di aromi, in una tipica espressione dei sui vitigni autoctoni. Un vino del territorio dotato di straordinaria eleganza e finezza.

Sospiro, durante il mandato pontificio di Papa Sisto V, era un bicchiere; si chiedeva a bassa voce, quasi sospirando, per la vergogna di non avere abbastanza soldi.

data sheet



GRAPES	50% TREBBIANO VERDE 50% MALVASIA
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	4.500 VINES PER HECTARE
YIELD	90 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
AGING	STEEPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS

VITIGNI	50% TREBBIANO VERDE 50% MALVASIA
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	4.500 CEPPI PER ETTARO
RESA	90 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA. FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI



FOJETTA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA LAZIO VIOGNIER

Wine obtained from the vinification of our best Viognier; To enhance the aromas, we vinify at low temperatures, preserving the natural freshness and balance of this grape.

“Fojetta” was the lead-sealed unit of measurement for half a liter during the pontificate of Pope Sixtus V. It regulated the sale of wine in Roman taverns in 1/2-liter portions.

Vino dal profumo intenso ed elegante ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier e dalla fermentazione a bassa temperatura che permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio del prodotto di questo vitigno.

La Fojetta, nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita del vino nelle antiche osterie romane, era l'unità di misura piombata da 1/2 litro.

data sheet

GRAPES	100% VIOGNIER
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	5.250 VINES PER HECTARE
YIELD	75 Q.LI
HARVEST	III WEEK OF AUGUST
AGING	STEEPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS

VITIGNI	100% VIOGNIER
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	5.250 CEPPI PER ETTARO
RESA	75 Q.LI
VENDEMMIA	III DECADE DI AGOSTO
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI

seductive



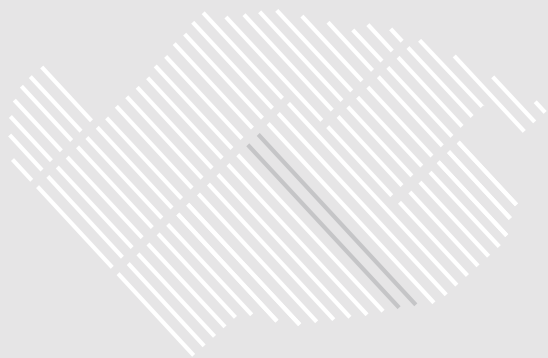
seducente

rewards of hard work.



frutti del lavoro.

the voice of malvasia



la voce della malvasia

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA MALVASIA PUNTINATA

Brilliant golden yellow, luminous and full-bodied. The nose reveals yellow peach, apricot, candied citrus, and honey, with floral notes of acacia and hints of thyme and sage over a subtle mineral touch. On the palate, it is velvety and warm, well-balanced by freshness and salinity. The finish is long, elegant, and persistent, with echoes of fruit and citrus, faithfully expressing its authentic terroir.

Giallo dorato brillante, luminoso e consistente. Il naso è intenso e complesso: pesca gialla, albicocca e melone bianco si fondono a fiori d'acacia, agrumi canditi e miele, con sfumature di timo e salvia su un sottofondo minerale. Al palato è avvolgente, vellutato e caldo, ben bilanciato da freschezza e sapidità. Il finale è lungo, elegante e persistente, con ritorni fruttati e agrumati. Un vino che unisce struttura e armonia, rivelando il carattere autentico del territorio.

data sheet



GRAPES	100% MALVASIA PUNTINATA
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	4.500 VINES PER HECTARE
YIELD	70 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
AGING	STEPPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS

VITIGNI	100% MALVASIA PUNTINATA
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	4.500 CEPPI PER ETTARO
RESA	70 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA. FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI

TEMULA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA LAZIO ROSATO

Temula is a fresh, delicate and easy-drinking rosé wine, vinified only in steel with a very short cryomaceration. It offers aromas of wildflowers, citrus peel, roses, and small red fruits.

The Roman dolium (pl. dolia) was a large container, usually made of terracotta, used to transport and store wine and oil.

Dolia è un vino rosato fresco, delicato e beverino, vinificato

solo in acciaio con una brevissima criomacerazione. Profuma di fiori di campo, scorza di agrumi, rose e piccoli frutti rossi. Al palato è sottile, leggero, piacevole, fresco, sapido e fruttato.

Il dolium dei Romani (pl. dolia) era un grande contenitore, generalmente di terracotta, usato per trasportare e conservare vino ed olio.

data sheet

unexpected



inaspettato

GRAPES	100% SYRAH
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	4.500 VINES PER HECTARE
YIELD	90 Q.LI
HARVEST	1 WEEK OF SEPTEMBER
AGING	STEEPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 6/8 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 14° C FOR 12 DAYS

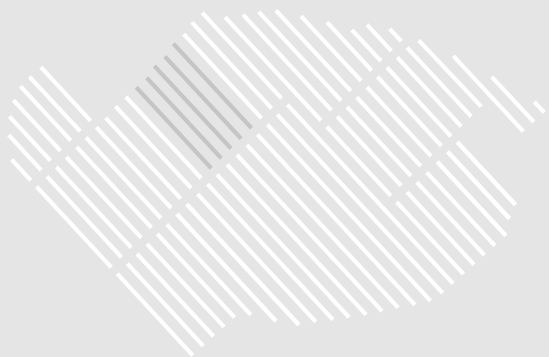
VITIGNI	100% SYRAH
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	4500 CEPI PER ETARO
RESA	90 Q.LI
VENDEMMIA	1 DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 6/8 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 14°C PER 12 GIORNI

ci mettiamo la faccia.



we put our name on it.

hand harvesting



vendemmia a mano.



TUBBO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA LAZIO MERLOT

Tubbo is a pleasant interpretation of another grape now typical of our area: Merlot.

The name Tubbo comes from an edict of Pope Sixtus V, who regulated wine sales by introducing new measuring units such as the liter. One of these was called the tubbo.

Il Tubbo è una piacevole interpretazione di un altro vitigno oramai tipico del nostro territorio: il Merlot.

Il Tubbo, nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita del vino attraverso la creazione dei recipienti in vetro nelle antiche osterie romane, era un litro.

data sheet

GRAPES	100% MERLOT
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	GUYOT
DENSITY	5.250 VINES PER HECTARE
YIELD	85 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
AGING	STEERING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS

smooth



opibido

VITIGNI	100% MERLOT
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	5.250 CEPPI PER ETTARO
RESA	85 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI

●

CARDINALE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO CESANESE

Cesanese is a wine that is never ordinary, with great balance and personality. A wine with a ruby red color and balsamic hints typical of our vineyard.

“Cardinale” was the main measure in the papal bull of Pope Sixtus V that regulated the sale of wine in the ancient Roman taverns, it represented 2 liters.

Il Cesanese è un vino mai banale, dotato di un buon equilibrio e di un'ottima personalità. Un vino dal colore rosso rubino e dai sentori balsamici tipici dei nostri terreni.

“Cardinale” era la misura principe nella bolla pontificia di Papa Sisto V che regolava la vendita di vino nelle antiche osterie romane, rappresentava i 2 litri.

data sheet

captivating

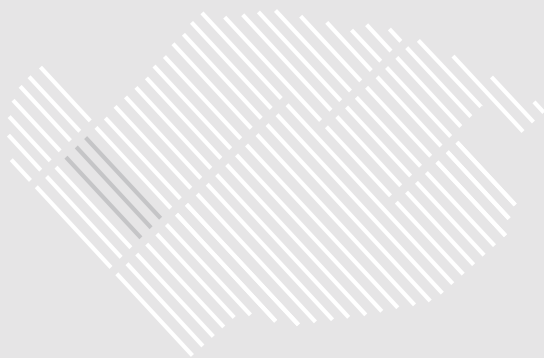


carismatico

GRAPES	100% CESANESE
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	6.300 VINES PER HECTARE
YIELD	70 Q.LI
HARVEST	III WEEK OF SEPTEMBER
AGING	COLD PRE-FERMENTATION MACERATION AT 10°C FOR 12 HOURS. SKIN MACERATION FOR 22 DAYS. 4 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE.

VITIGNI	100% CESANESE
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	6.300 CEPPI PER ETTARO
RESA	70 Q.LI
VENDEMMIA	III DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE. MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI. 4 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E 2 MESI IN BOTTIGLIA

une autoctone.



indigenous grapes.

colors of the future's history.



colori della storia futura.

IL BUON BASTARDO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO CABERNET SAUVIGNON

This wine is produced from the grape with which I began my journey in the company: Cabernet Sauvignon. A stubborn and tenacious vine, it transforms during fermentation into a sensual and elegant wine, perfectly balanced with its firm tannins. The biggest and heartfelt thanks from me to this wonderful product.

Un vino dedicato al vitigno che mi ha accolto in questa avventura: il Cabernet Sauvignon. Un vitigno tenace, il Cabernet Sauvignon è in grado di trasformarsi durante la fermentazione, in un prodotto sensuale ed elegante, perfettamente equilibrato con i suoi importanti tannini. Il più grande e sentito ringraziamento da parte mia a questo meraviglioso prodotto

elegant



elegante

data sheet

GRAPES	100% CABERNET SAUVIGNON
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	6.300 VINES PER HECTARE
YIELD	65 Q.LI
HARVEST	III WEEK OF SEPTEMBER
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS. IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE.

VITIGNI	100% CABERNET SAUVIGNON
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	6.300 CEPPI PER ETTARO
RESA	65 Q.LI
VENDEMMIA	III DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE. MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI. IN BARRIQUES PER 6 MESI E ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA.



OPIMIAM

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA LAZIO SYRAH

Wine Produced from Syrah grapes, this wine has a delicate, gentle character — almost as if it had a soul. Intense ruby color; In this wine, the volcanic soil and sea breezes leave a deep and distinctive mark.

“Vinum Opimiam” was a highly appreciated and valuable wine that demanded 25-year aging for the Ancient Romans.

Il nostro Syrah è un vino gentile, dal colore rosso rubino intenso che trae le sue caratteristiche dal sole intenso, dal terreno vulcanico e dalla brezza marina.

Il nome trae origini dal “Vinum Opimiam” che era, per gli antichi Romani, un vino pregiatissimo che richiedeva un invecchiamento di 25 anni.

data sheet

GRAPES	100% SYRAH
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	5.2500 VINES PER HECTARE
YIELD	70 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 22 DAYS. IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE.

profondo

VITIGNI	100% SYRAH
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	6.300 CEPPI PER ETTARO
RESA	70 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE. MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 22 GIORNI. IN BARRIQUES PER 6 MESI E ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA.

rich

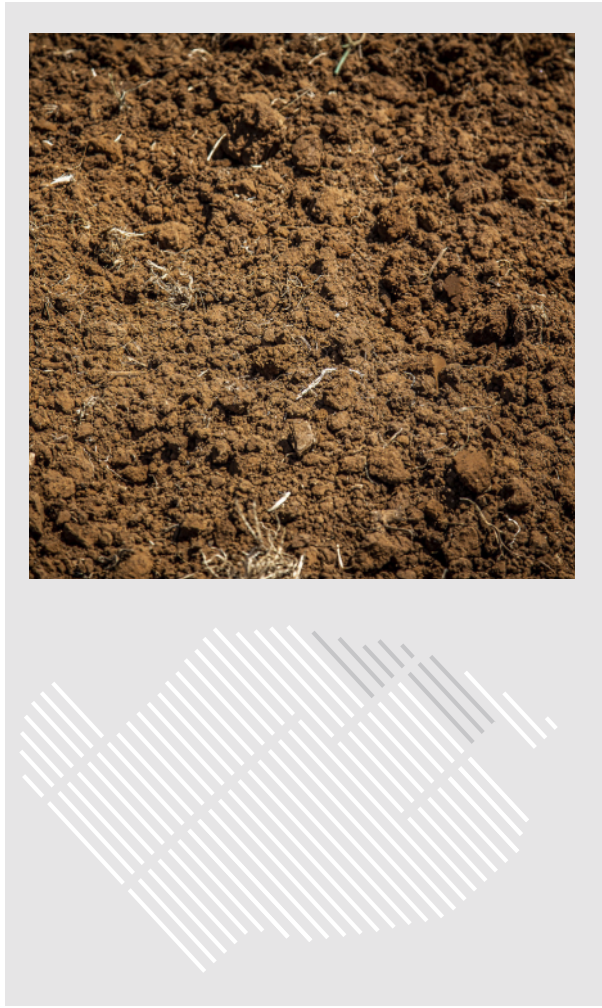


the past shapes the future.



il passato plasma il futuro.

The character of the terroir.



Il carattere del terroir.

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LAZIO ROSSO

This wine stands out for its complex bouquet, full and rounded taste, and velvety tannins. Roma is smooth, with a long, clean finish dominated by toasted notes that add depth and complexity. Ideal for those seeking a wine that embodies the grandeur and elegance of its historic namesake.

Questo vino si distingue per un bouquet complesso, un gusto pieno e rotondo e dai tannini vellutati. Roma è un vino morbido con un finale lungo e pulito in cui dominano le note tostate, aggiungendo profondità e complessità. Ideale per chi cerca un vino che incarna la grandezza e l'eleganza della sua storica omonima.

data sheet



harmonious

armonioso

GRAPES	60% MONTEPULCIANO* 40% SANGIOVESE**
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	5.250 VINES PER HECTARE
YIELD	60 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER** I WEEK OF OCTOBER*
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS. IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE.

VITIGNI	60% MONTEPULCIANO* 40% SANGIOVESE**
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	5.250 CEPPI PER ETTARO
RESA	60 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE** I DECADE DI OTTOBRE*
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE- FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI. IN BARRIQUES PER 10 MESI, POI ULTERIORI 8 MESI IN BOTTIGLIA.



CARDINALE

ETICHETTA BLU

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

LAZIO CESANESE

A wine that is the heart of our land. Each carefully hand-picked cluster gives us a Cesanese of ruby red with garnet highlights. Its complex aroma reveals a symphony of scents that tantalize the senses. On the palate, this wine stands out for its rich, full-bodied, and enveloping flavor, capable of providing a unique and memorable experience with every sip.

Un vino che è il cuore della nostra terra. Ogni grappolo, raccolto con cura a mano, ci dona un Cesanese di un rosso rubino con sfumature granato. Il suo aroma complesso svela una sinfonia di profumi che stuzzicano i sensi. Al palato, questo vino si distingue per il suo sapore ricco, corposo e avvolgente, capace di regalare un'esperienza unica e memorabile ad ogni sorso.

data sheet



intense

intenso

GRAPES	100% CESANESE
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	GUYOT
DENSITY	6.3000 VINES PER HECTARE
YIELD	50 Q.LI
HARVEST	III WEEK OF SEPTEMBER
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS. IN FRENCH OAK BARRELS FOR 12 MONTHS, THEN 12 MONTHS IN BOTTLE

VITIGNI	100% CESANESE
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	6.300 CEPPI PER ETTARO
RESA	50 Q.LI
VENDEMMIA	III DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE. MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI. IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER 12 MESI, POI ULTERIORI 12 MESI IN BOTTIGLIA.

timeless elegance.



eleganza senza tempo.

They Talked About Us. / *Parlano di Noi.*

ROMA ROSSO/RED

ROBERT PARKER 92
JAMES SUCKLING 88
BERLINER WINE
TROPHY GOLD
BLUE LIFESTYLE SEAL 92
CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES GOLD
DWWA 87 BRONZE
DWWA 88 BRONZE
DWWA 90 SILVER
DWWA 91 SILVER
LUCA MARONI 91
LUCA MARONI 92
LUCA MARONI 94
LUCA MARONI 96
GAMBERO ROSSO 1
BICCHIERE
BIBENDA 3 GRAPPOLI
BIBENDA 4 GRAPPOLI
GUIDA BIO 4 FOGLIE
I VINI DI VERONELLI 85
I VINI DI VERONELLI 87
I VINI DI VERONELLI 88
I VINI DI VERONELLI 89
IWC BRONZE
IWC COMMENDED
IWSC 89 BRONZE
IWSC BRONZE
MUNDUS VINI 89 SILVER
MUNDUS VINI 90 GOLD
MUNDUS VINI 93 GOLD
STAR WINES 87
VINI BUONI D'ITALIA 4
STELLE
VITAE 3 VITI
VITAE 3,5 VITI
WINE ENTHUSIAST 87
WINE HUNTER RED

IL BUON BASTARDO

ROBERT PARKER 90
JAMES SUCKLING 87
GAMBERO ROSSO 1
BICCHIERE
BLUE LIFESTYLE SEAL 91
CONCOURS
INTERNATIONAL DES
CABERNETS GOLD
DWWA 87 BRONZE
BIBENDA 2 GRAPPOILI
BIBENDA 3 GRAPPOLI
BIBENDA 4 GRAPPOLI
GUIDA VERONELLI 89
L. GARDINI - THE WINE
KILLER 92
LUCA MARONI 90
LUCA MARONI 92
LUCA MARONI 92
LUCA MARONI 94
I VINI DI VERONELLI 87
I VINI DI VERONELLI 88
I VINI DI VERONELLI 89
I VINI DI VERONELLI 89
VITAE 3 VITI
WINE ENTHUSIAST 87
WINE HUNTER GOLD

OPIMIAM

ROBERT PARKER 91
GAMBERO ROSSO 2
BICCHIERI
BERLINER WINE
TROPHY GOLD
BIBENDA 3 GRAPPOLI
BIBENDA 4 GRAPPOLI
DWWA 92 SILVER
DWWA 88 BRONZE
BIBENDA 3 GRAPPOLI
IWC BRONZE
L. GARDINI - THE WINE
KILLER 93
LUCA MARONI 89
LUCA MARONI 93
LUCA MARONI 94
LUCA MARONI 95
SYRAH DU MONDE
SILVER
I VINI DI VERONELLI 88
I VINI DI VERONELLI 89
I VINI DI VERONELLI 90
VITAE 3,5 VITI
VITAE 4 VITI
WINE ENTHUSIAST 87
WINE HUNTER RED

CARDINALE ETICHETTA BLU

BIBENDA 3 GRAPPOLI
BIBENDA 4 GRAPPOLI
L. GARDINI - THE WINE
KILLER 93+
VINI BUONI D'ITALIA 3
STELLE
VITAE 3 VITI
WINE HUNTER RED
WINE HUNTER GOLD

CARDINALE

ROBERT PARKER 88
BIBENDA 3 GRAPPOLI
DWWA 95 GOLD
GAMBERO ROSSO 1
BICCHIERE
BIBENDA 3 GRAPPOLI
BIBENDA 4 GRAPPOLI
GUIDABIO 4 FOGLIE
GUIDABIO FOGLIA ORO
LUCA MARONI 90
LUCA MARONI 92I
LUCA MARONI 93
MUNDUS VINI 88
SILLVER
I VINI DI VERONELLI 85
I VINI DI VERONELLI 86
I VINI DI VERONELLI 87
VINIBUONI D'ITALIA 3
STELLE
VITAE 2 VITI
VITAE 3 VITI
WINE HUNTER RED

TUBBO

ROBERT PARKER 88
JAMES SUCKLING 87
BIBENDA 3 GRAPPOLI
BLUE LIFESTYLE SEAL
88
GAMBERO ROSSO 1
BICCHIERE
GAMBERO ROSSO 2
BICCHIERI
BIBENDA 3 GRAPPOLI
GUIDABIO 4 FOGLIE
GUIDABIO 5 FOGLIE
L. GARDINI - THE WINE
KILLER 90
LUCA MARONI 91
I VINI DI VERONELLI 84
I VINI DI VERONELLI 85
I VINI DI VERONELLI 86
I VINI DI VERONELLI 87
VITAE 2 VITI
VITAE 3 VITI
VITAE VALORE/PREZZO

DOLIA/TEMULA

GUIDABIO 4 FOGLIE
LUCA MARONI 95
CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES SILVER
WINEBLOGROLL - TRA
I 100 MIGLIORI ROSÉ
D'ITALIA
BIBENDA 2 GRAPPOLI
LUCA MARONI 93
WINE HUNTER RED

ROMA MALV. PUNTINATA

LUCA MARONI 96

FOJETTA

ROBERT PARKER 89
JAMES SUCKLING 88
BIBENDA 3 GRAPPOLI
DWWA 88
DWWA 89 BRONZE
DWWA 88 BRONZE
GAMBERO ROSSO 1
BICCHIERE
BIBENDA 3 GRAPPOLI
GUIDABIO 4 FOGLIE
IWC BRONZE
LUCA MARONI 90
LUCA MARONI 93
LUCA MARONI 94
MUNDUS VINI GOLD
MUNDUS VINI SILVER
I VINI DI VERONELLI 86
I VINI DI VERONELLI 87
VITAE 3 VITI
VITAE 4 VITI
WINE ENTHUSIAST 87
WINE HUNTER RED

SOSPIRO

ROBERT PARKER 90
BIBENDA 2 GRAPPOLI
BIBENDA 3 GRAPPOLI
GAMBERO ROSSO 2
BICCHIERI
GUIDABIO 4 FOGLIE
GUIDABIO 5 FOGLIE
L. GARDINI - THE WINE
KILLER 91
LUCA MARONI 88
LUCA MARONI 90
LUCA MARONI 90
LUCA MARONI 92
LUCA MARONI 93
LUCA MARONI 96
I VINI DI VERONELLI 85
I VINI DI VERONELLI 86
I VINI DI VERONELLI 88
VINI BUONI D'ITALIA 4
STELLE - VINI DA NON
PERDERE
VITAE 2 VITI





Get in touch with us

CONTACT

Via Ardeatina km 24-650
00040 Ardea (Roma)

W | Ph. (+39) 351.8071759
info@cantinagaffino.it

SOCIAL

  *cantinagaffino*

WEB

www.cantinagaffino.it
www.gaffinoshop.it

