azienda vinicola

Vini Federici

Nata dalla visione e dalla forza di tre fratelli, Antonio Massimo e Roberto, Vini Federici oggi significa qualità e radicamento nel territorio laziale! L'Azienda Vinicola Federici rappresenta la più importante realtà produttiva di Zagarolo e una delle più importanti dei Colli Romani. Nata nel 1960 coniuga oggi una forte spinta all'innovazione, con la sperimentazione di nuovi vini, il consolidamento di tradizioni antiche e l'investimento in tecnologie di avanguardia. Una spinta premiata da numerosi riconoscimenti e grande apprezzamento per gli ottimi vini fermi e frizzanti, IGT, DOC e DOCG superiore. La sede principale sui colli di Sant'Apollaria vi accoglierà presso la Cantina, l'Enoteca e un suggestivo lounge esterno panoramico. A partire da qui l'azienda, con i Vini Federici e SantApollaria esporta rinomate bottiglie in tutta Italia e anche in diversi paesi del mondo, dai Caraibi al Giappone!
Dal 1960 ad oggi l'azienda vincola Federici si è evoluta ed ingrandita aumentando e migliorando la sua produzione di vini. Con il tempo, oltre ai vini di tradizione locale come Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto sono stati impiantati nuovi

vigneti di Merlot, Montepulciano, Shyra e Cabernet Soavignon e Sangiovese, con sesti di impianto da 4000 ceppi per ettaro; metodo di coltivazione che man mano viene attuato anche da tutti i conferitori dell'azienda di uve di origini garantite e protette (IGP) e di uve di origine controllata e protetta (DOP) riuscendo a produrre nell'ultima campagna vendemmiale 2009-2010 4000 hl di vino, aumentando così la produzione di bottiglie che variano dal formato più piccolo ovvero lt 0,250 passando dalla 0,375 la 0,75 (formato bordolese e tiffany) il litro 1,00 1,50 con un impianto di imbottigliamento innovativo che permette di arrivare ad una produzione di 2.000 bottiglie all'ora e con con una potenzialità fino a 4.000.000 di bottiglie. La produzione realizzata con sesti di impianto da 4000 ceppi per ettaro, uve di origini garantite e protette (IGP) e di uve di origine controllata e protetta (DOP), nasce da vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Oltre nuovi vigneti di Merlot, Montepulciano, Shyra, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. *"Il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco che la ravviva, la rigenera, la porta a un nuovo livello di qualità e di piacevolezza gustativa*". Un intento quello di legare passato e futuro, tradizione ed innovazione anche evidente nel concept aziendale: "A*bbiamo mantenuto cosa rende i vini di questo territorio apprezzati e amati da millenni, e abbiamo cercato di portarli a un passo successivo. È il concetto di <<evoluzione della specie>> che abbiamo voluto esprimere anche nelle etichette delle varie bottiglie di Cesanese, con una scimmia che passa attraverso vari stadi di evoluzione, dal primitivo al <<non vedo non guardo non sento>> fino ad entrare a far parte ironicamente di un affresco di Michelangelo*". La cura nel vigneto continua in cantina, secondo le linee guida stabilite da **Franco Bernabei**, che coordina il lavoro degli agronomi e degli enologi.

Così nascono vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali: le Ripe, il NUNC (lo spettacolare Cesanese del Piglio DOCG Superiore!), Le Coste, Il Granè, lo Zuì, il Roma DOC… diversi gusti per diversi palati, dai vini più fermi e tradizionali a quelli più freschi ed innovativi. L'azienda a gestione famigliare vede protagoniste diverse generazioni. Antonio Federici è il "core" dell'azienda, un generoso ed operoso imprenditore con una ampia visione e piedi ben radicati per terra. Damiano il futuro, sempre in movimento, in sinergia con le più giovani generazioni, alla ricerca di nuovi mercati e nuovi linguaggi di marketing (ben visibili nelle accattivanti etichette!). Massimo e Roberto, le colonne della produzione, dai campi alla trasformazione, dall'affinamento all'imbottigliamento. Una grande famiglia, dedicata alla realizzazione di

una intrapresa produttiva importante e la determinazione a portare avanti la tradizione di famiglia e del territorio: coltivandola ogni giorno. Visitare la Cantina è il modo più autentico e gustoso per entrare nello spirito dei Vini e della famiglia Federici, l'Azienda è aperta ogni giorno della settimana, per tour nel cuore della vinificazione e degustazioni di vini, olio e grappa, il tutto accompagnato da prodotti tipici del territorio. Ed eventi food&wine esclusivi per un esplosione di gusto, con piatti gourmet ad accompagnare le migliori bottiglie!

...daje Zagarolo!

LESANESE DEL PIGLIO
Denominazione di Origine Controllata
VINO BIOLOGICO

GRANÈ
FRUSINATE
2014

LE COSTE
LAZIO
Indicazione Geografica Tipica
VERMENTINO

ZUÌ
LAZIO
PASSERINA
ZUÌ
ZIO
icazione Geografica Protetta
PASSERINA

tel

06 9546 1022

web

vini federici.it

facebook

Azienda Vinicola Federici

instagram

federici _vini

dove siamo

Sant’Apollaria Vecchia 30
ZAGAROLO – ROMA

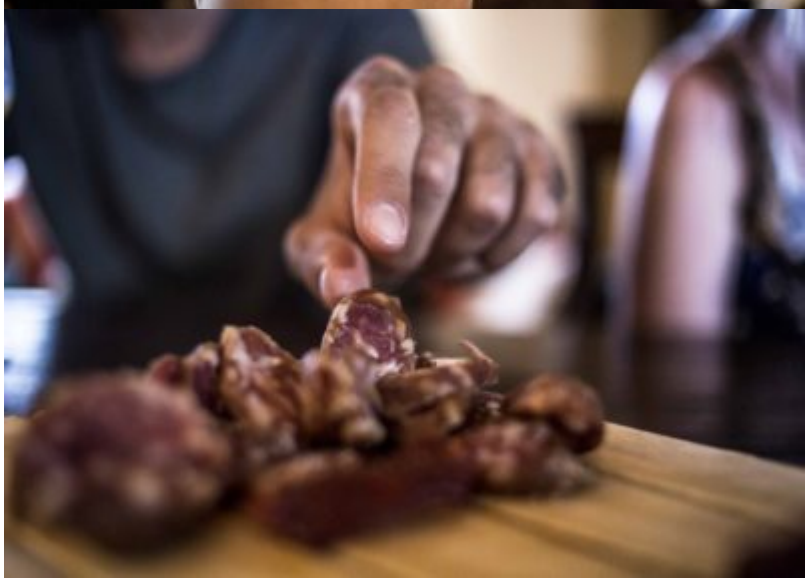
federici

federico

federica

SAPIENS
ANESE DEL PIGLIO
BIOLOGICO

federico



LE RIPE
federici

CHE
Controllata
federici

federici

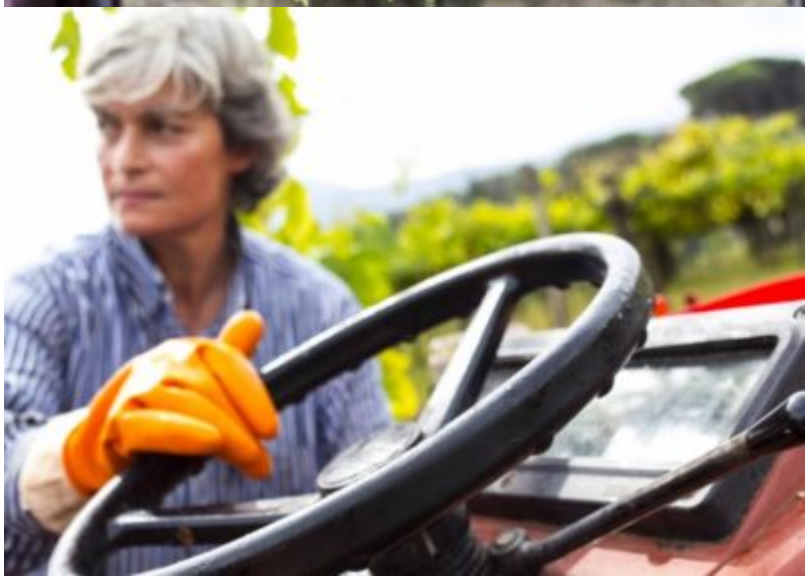
NUNC
CESANESE DEL PIGLIO
SUPERIORE

LE RIPE

LE PUCHE

LE RIPE

ROMA



back to IMPRESE