



FERRI

DAL 1983



FERRI VINI:

Gusto, Modernità e Amore per la Terra

Gusto, Modernità e Amore per la Terra





Storia • Hystory

Le origini dell'Azienda Vinicola Ferri risalgono agli anni '50 del Novecento, in un momento storico in cui l'Italia ritrovava linfa nuova dal terreno inaridito della guerra. È proprio dalla campagna che Alessandro Ferri ha posto le fondamenta per una realtà che si è tramandata di generazione in generazione, fino ad oggi.

Ogni lungo viaggio inizia con il primo passo. Per Alessandro è stato il banco di frutta con l'uva e il vino del vitigno "bombino" che egli stesso produceva. Quel medesimo vitigno viene tutt'ora coltivato, a conferma delle radici, che pur essendo celate, sorreggono sempre l'albero.

Alessandro, nel suo amore per i prodotti della terra, acquisì terreni nella zona dei Castelli Romani e li destinò alla coltivazione di uve ed altri ortaggi. Con il susseguirsi delle generazioni, anche Gino, suo figlio, raccolse l'esperienza paterna e, terminati gli studi agrari, incominciò a soprintendere la coltivazione degli stessi terreni affidatigli dal padre.

Nel 1983 proprio a Frascati, Gino Ferri, con l'aiuto del padre, ebbe modo di dar concretezza alla sua più grande passione, intraprendendo la professione di agricoltore ed imprenditore del settore vitivinicolo, fondò l'azienda Ferri. Con la dedizione e il duro lavoro, vennero prodotti vini che riuscirono ad ottenere prestigiosi premi nazionali ed internazionali, che contribuirono a recare ulteriore prestigio al territorio di Frascati e dei Castelli Romani, già celebrato nei secoli addietro.

The origins of the Ferri Winery date back to the 1950s, in a historic moment in which Italy found new life from the parched soil of the war. It is precisely from the countryside that Alessandro Ferri laid the foundations for a reality that has been handed down from generation to generation, until today. Every long journey begins with the first step. For Alessandro, it was the fruit stand with grapes and the wine from the "bombino" vineyard that he himself produced. That same vine is still cultivated, confirming the roots, which despite being hidden, always supported the tree.

Alessandro, with his love for the products of the land, acquired land in the Castelli Romani area and used it for the cultivation of grapes and other vegetables. With the succession of generations, Gino, his son, also gathered his paternal experience and, having finished his agricultural studies, began to supervise the cultivation of the same lands entrusted to him by his father.

In 1983, precisely in Frascati, Gino Ferri, with the help of his father, was able to give substance to his greatest passion, pursuing on the profession of farmer and entrepreneur in the wine sector, he founded the Ferri company. With dedication and hard work, were produced wines which managed to obtain prestigious national and international awards, and contributed to bring further prestige to the territory of Frascati and the Castelli Romani.





Terroir • Terroir

Il territorio laziale è fortemente eterogeneo. Tra mare, colline, pianure e vulcani spenti, il Lazio si pone come una delle regioni italiane più floride per la viticoltura. Essa è perlopiù una coltura di collina: più del 70% dei vigneti infatti, si trova nella fascia centrale della regione, con una forte concentrazione nella zona dei Castelli Romani.

Posti a sudest di Roma, i Castelli Romani rappresentano una delle aree naturali più rilevanti della regione. L'area geografica vocata alla produzione del Frascati si sviluppa sulle pendici del versante settentrionale dei Colli Albani, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole al compimento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne. I suoli, di origine vulcanica, sono perlopiù caratterizzati da stratificazioni pozzolaniche e tufacee. In questi terreni vi è sempre grande presenza di acqua e, in superficie, sono caratterizzati da una tessitura franco argillosa con un basso contenuto di sodio; dunque, si tratta di terreni perfetti per la vite.

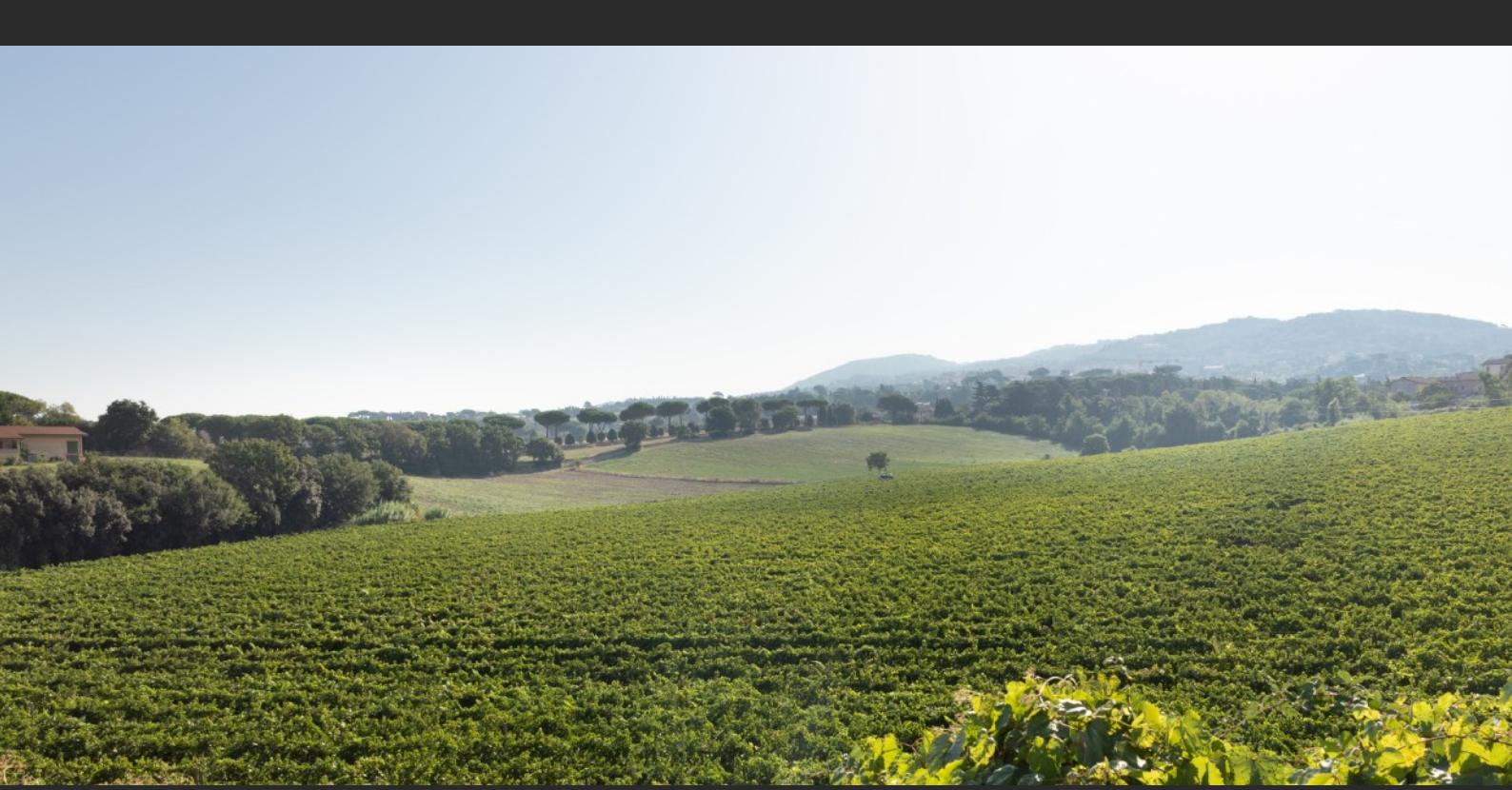
Ed è in questo terroir, dove si sviluppa il centro aziendale, che le colline e le vallate sembrano quasi stringere in un abbraccio i numerosi filari di viti, in cui gli olivi, ordinati e distinti, sono intervallati da viali capienti.

The Lazio region is highly heterogeneous. Between sea, hills, plains and extinct volcanoes, Lazio is one of the most prosperous Italian regions for viticulture. It is mostly a hill crop: more than 70% of the vineyards are located in the central belt of the region, with a strong concentration in the Castelli Romani area.

Located southeast of Rome, the Castelli Romani represent one of the most important natural areas in the region. The geographical area dedicated to the production of "Frascati" develops on the slopes of the northern slope of the Alban Hills, in an adequately ventilated, bright and favorable territory for the fulfillment of all the vegetative-productive functions of the vineyards. The soils, of volcanic origin, are mostly characterized by pozzolanic and tuffaceous stratifications. In these soils there is always a great presence of water and, on the surface, they are characterized by a clayey texture with a low sodium content; therefore, these are perfect terrains for the vine.

And it is in this terroir, where the company center develops, that the hills and valleys seem to embrace the numerous rows of vines in an embrace, in which the olive trees, neat and distinct, are interspersed with capacious avenues.















I Nostri Vini • Our wines

I vini bianchi ottenuti con le uve Bombino, Malvasia del Lazio, Sauvignon, Viognier e Chardonnay sono ricavati da una accurata lavorazione con l'intenzione di offrire dei prodotti innovativi.

Uve Bombino e Sauvignon per donare il gusto unico, fresco, dalle fragranze agrumate e minerali. Passando per la Malvasia del Lazio e il Bombino Bianco per un vino dai toni antichi, peculiare della storia delle Colline Tuscolane. La zona di ubicazione dell'azienda offre la possibilità di produzione del Frascati DOC, un bianco dai rinomati trascorsi storici che riecheggia dall'antichità fino all'epoca moderna con un gusto nuovo e delicato, per incontrare le nuove tendenze.

Il Top di gamma dell'azienda Ferri è l'Astro, caratterizzato dal gusto intenso del Viognier, che dona un'importante struttura a questo pregevole vino. Pluripremiato nel corso degli anni, sin dalla prima produzione nell'annata 2002, ha ottenuto la "Gran Menzione al Vinitaly", il titolo di "Miglior Vino del Lazio - Calix Aureus", Sigillo di Qualità del "Mundus Vini"...

Dalla vinificazione, eseguita direttamente all'interno dell'azienda, delle uve a bacca rossa Cabernet Sauvignon, syrah e petit Verdot prendono vita i rossi. Tipologie dal gusto delicato, morbido ed anche di grande struttura, potendo contare su un lungo affinamento in tonneaux di legno presenti in cantina.

Tutti i vini vengono realizzati con una grande passione rispettando la natura e l'ambiente in modo da esaltare ogni singola caratteristica dei vari vitigni, con l'obiettivo di offrire un prodotto unico che sia l'eccellenza del territorio.

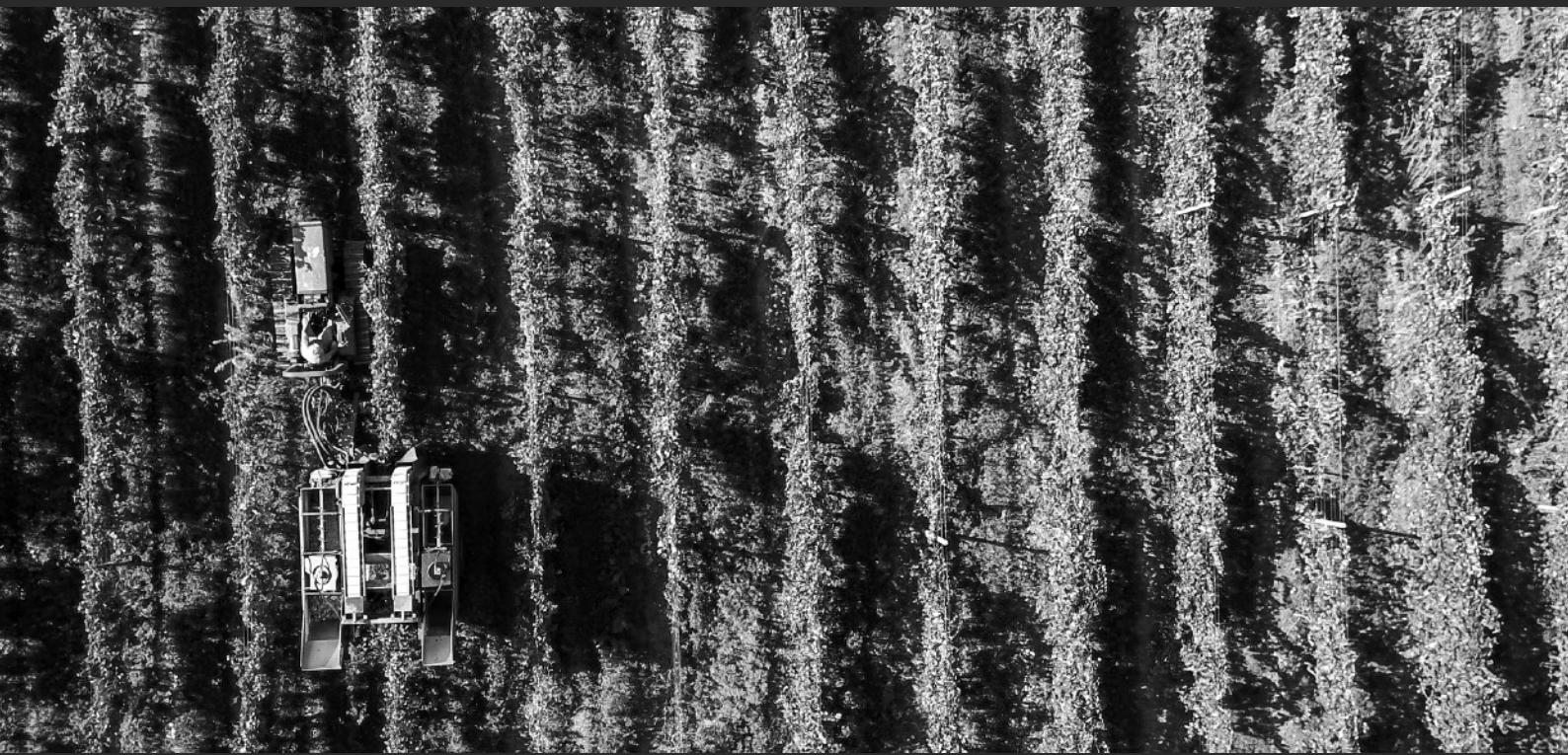
The white wines obtained with Bombino, Malvasia del Lazio, Sauvignon, Viognier and Chardonnay grapes are made from careful processing with the intention of offering innovative products.

Bombino and Sauvignon grapes to give the unique, fresh taste, with citrus and mineral fragrances. Going through the Malvasia del Lazio and the Bombino Bianco for a wine with ancient tones, peculiar to the history of the Tuscolane Hills. The location of the company offers the possibility of producing Frascati DOC, a white with a renowned historical past that echoes from ancient times to the modern era with a new and delicate taste, to meet new trends.

The top of the range of the Ferri company is Astro, characterized by the intense flavor of Viognier, which gives an important structure to this remarkable wine. Award-winning over the years, since its first production in 2002, it has obtained the "Great Mention at Vinitaly", the title of "Best Wine of Lazio - Calix Aureus", Quality Seal of the "Mundus Vini" ...

The red wines come to life from the vinification, carried out directly within the company, of the red berried grapes Cabernet Sauvignon, syrah and petit Verdot. Types with a delicate, soft taste and also of great structure, relying on a long aging in wooden tonneaux present in the cellar.

All wines are made with great passion respecting nature and the environment, in order to enhance every single characteristic of the various vines, with the goal of offering an unique product that is the excellence of the territory.



Contatti • *Contacts*

F E R R I V I N I

Via Tuscolana n. 58a-b
00044 Frascati (RM)

Tel. 0694749392
aziendaferrivini@gmail.com

www.ferrivini.com

