



PAOLO E NOEMIA
d'AMICO

LA STORIA

Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, da sempre appassionato all'arte del buon bere.

Noemia, nata a Rio de Janeiro, di origine portoghese, della città del Porto, da dove i nonni, arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino di quel luogo.

Paolo, seguitando nel settore dello Shipping, e Noemia, lavorando per dieci anni con Christian Dior, avevano da sempre in comune questa passione per il vino.

E così, nel 1985, nasce l'Azienda Paolo e Noemia d'Amico, fin dall'inizio impostata con la loro esperienza di vita, eleganza ed esclusività.

HISTORY

Paolo, descendant from a three generation of ship owners family, since long in love with the art of good drinking.

Noemia, born in Rio de Janeiro, of Portuguese origin, from the city of Porto, from where her grandparents brought their historical wine tradition to Brazil when they arrived.

Paolo, continuing in the Shipping Industry sector, and Noemia, working in Maison Christian Dior for ten years, have always had in common this passion for wine making.

This is how, in 1985, the Paolo e Noemia d'Amico Company was born, from their life experiences, elegance and exclusivity.



I VINI DEL
LAZIO





100% CHARDONNAY

CALANCHI DI VAIANO

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Giallo luminoso con riflessi tendenti al verde

NASO

Una elegante combinazione di profumi, con sentori di agrumi, albicocca, pepe bianco e fiori gialli

PALATO

Grintoso, floreale, minerale e notevolmente persistente, adatto ad un lungo invecchiamento

ABBINAMENTO

Aperitivi e antipasti, pasta, risotti e carne bianca serviti con salse leggere, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 8 mesi; in bottiglia per 3 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Luminous yellow with slightly green tinges

NOSE

An elegant combination of citrus fruit, apricot, white pepper and yellow flowers aroma

PALATE

Gritty, floral, mineral and notably persistent, perfect for long ageing periods

PAIRING WITH FOOD

Aperitifs and starters, pasta, rice and white meat served with light sauce and fish as well

SERVING TEMPERATURE

12 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 450 metres a.s.l.

AGEING

8 months in stainless steel tanks; about 3 months in bottle

100% CHARDONNAY

FALESIA

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Giallo dorato

NASO

Profumo intenso e complesso, in cui l'aroma di frutti maturi si fonde elegantemente a note di mandorle, miele, burro e vaniglia

PALATO

Complesso, delicato e ben bilanciato, con un finale minerale e delicatamente cremoso

ABBINAMENTO

Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce un po' elaborati, in particolar modo crostacei, carni bianche e rosse non speziate, formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, per 10 mesi; in bottiglia per 5 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Golden yellow

NOSE

Intense and complex scent, in which the aroma of ripe fruit elegantly melts into notes of almonds, honey, butter and vanilla

PALATE

Complex, delicate and well balanced, with a mineral and delicate creamy finish

PAIRING WITH FOOD

Sea-food rice, elaborate fish-based dishes, especially crustaceans, non-spiced white and red meat, fresh cheese

SERVING TEMPERATURE

12 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 450 metres a.s.l.

AGEING

10 months in first, second and third use French oak barrels; about 5 months in bottle





MERLOT, SYRAH

VILLA TIRRENA

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Cristallino, rosso rubino intenso

NASO

Complesso, con profumi di frutti rossi, neri, e spezie

PALATO

Vino maturo e complesso, con tannini eleganti, ben ammorbidito da barrique di rovere francese

ABBINAMENTO

Carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per 10 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Crystalline, intense ruby red

NOSE

Pronounced, persistent, with refined scents of red fruits, cherries and spices

PALATE

Ripe and complex, with elegant tannins, all softened by French oak barrels

PAIRING WITH FOOD

Red meat, roast, game and cheeses

SERVING TEMPERATURE

15 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 450 metres a.s.l.

AGEING

10 months in first, second and third use French oak barrels; About 10 months in bottle

100% GRECHETTO

AGYLLA

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Giallo dorato

NASO

Una complessa combinazione di profumi, con sentori di fiori bianchi, miele d'acacia, nocciole, mandorla

PALATO

Complesso, equilibrato e fresco, con un ampio finale minerale

ABBINAMENTO

Piatti gastronomici, frutti di mare, pesce e carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate nell'alto Lazio al confine con l'Umbria ad una altitudine di circa 480 m. s.l.m.

AFFINAMENTO

In anfora e acciaio per circa 8 mesi; in bottiglia per 3 mesi

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Golden yellow

NOSE

Complex aroma with notes of white flower, acacia honey, hazelnuts, almonds

PALATE

Complex, fresh, well balanced accompanied by a wide mineral finish

PAIRING WITH FOOD

Seafood, fish and white meat

SERVING TEMPERATURE

14 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located in the north of Lazio, overlooking Umbria at an altitude of 480 m. a.s.l.

AGEING

8 months in stainless steel tanks and amphora; about 3 months in bottle





BLEND DI UVE LOCALI / BLEND OF LOCAL GRAPES

SEIANO BIANCO

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Giallo paglierino

NASO

Sentori di agrumi, fiori bianchi, frutta a polpa bianca

PALATO

Morbido, fresco, con una lunga persistenza

ABBINAMENTO

Antipasti, primi piatti con salse leggere e ogni tipo di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate tra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 500 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 3 mesi; in bottiglia 1 mese circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Straw yellow

NOSE

Hints of citrus, white flowers, White pulp fruits

PALATE

Rounded, fresh, with a good persistence

PAIRING WITH FOOD

Starters, first courses with light sauce and any kind of fish

SERVING TEMPERATURE

8 - 10 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 500 metres a.s.l.

AGEING

3 months in stainless steel tanks; about 1 month in bottle

MERLOT, SYRAH

SEIANO ROSSO

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio

COLORE

Limpido, rosso rubino

NASO

Intenso, frutti rossi con un bel floreale di viola e ciliegie

PALATO

Rotondo, con una bella acidità di fondo e tannini morbidi

ABBINAMENTO

Antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate tra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 3 mesi; in bottiglia per 1 mese

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI Lazio

COLOUR

Clear, ruby red

NOSE

Intense, scents of red fruits, with a bouquet of violets and cherries

PALATE

Rounded, with a nice rear acidity and smooth tannins

PAIRING WITH FOOD

Starters, first courses, red and white meat

SERVING TEMPERATURE

18 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 450 metres a.s.l.

AGEING

3 months in stainless steel tanks; about 1 month in bottle



I VINI
UMBRI



GRECHETTO, TREBBIANO, PINOT GRIGIO

NOE

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Protetta DOP
Orvieto

COLORE

Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde

NASO

Sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca

PALATO

Fruttato, sapido e minerale, fresco, con un perfetto equilibrio

ABBINAMENTO

Antipasti, primi piatti con salse leggere, pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 480 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi; in bottiglia per 1 mese circa

CLASSIFICATION

Protected Designation of Origin PDO
Orvieto

COLOUR

Straw-yellow with slightly green tinges

NOSE

Scents of citrus and white pulp fruits

PALATE

Fruity, sapid, fresh and mineral, with a perfect balance

PAIRING WITH FOOD

Starters, first courses with light sauce and white flesh fish

SERVING TEMPERATURE

10 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 480 metres a.s.l.

AGEING

5 months in stainless steel tanks; about 1 month in bottle.





SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC

TERRE DI ALA

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP
Umbria

COLORE

Giallo paglierino

NASO

Elegante aroma tipico del Sauvignon blanc, accompagnato da sentori di fiori bianchi e note agrumate

PALATO

Minerale, sapido, equilibrato ed elegante, con una giusta acidità e lunga persistenza

ABBINAMENTO

Aperitivi, pasta, risotti e carne bianca serviti con salse leggere, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 500 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi; in bottiglia per 2 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI
Umbria

COLOUR

Straw-yellow

NOSE

Typical elegant aroma of the Sauvignon blanc, with white flowers scent and citrus notes

PALATE

Mineral, sapid, well balanced and elegant, with the right acidity and a good length

PAIRING WITH FOOD

Aperitifs, pasta, rice and white meat served with light sauce and fish as well

SERVING TEMPERATURE

12 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 500 metres a.s.l.

AGEING

5 months in stainless steel tanks; about 2 months in bottle

100% PINOT NERO

NOTTURNO DEI CALANCHI

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP
Umbria

COLORE

Rosso rubino luminoso

NASO

Maturo, raffinato ed elegante, con un bouquet di frutti rossi freschi e note di cioccolato

PALATO

Fruttato, minerale e sapido, con tannini ben fusi e di grande eleganza, per un finale lungo e setoso

ABBINAMENTO

Si accompagna perfettamente a qualsiasi pietanza, dalla più raffinata cucina al classico abbinamento con i formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 550 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per 10 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI
Umbria

COLOUR

Luminous ruby red

NOSE

Ripe, refined and elegant, with a bouquet of fresh red fruits and chocolate notes

PALATE

Fruity, mineral and sapid, with well blended and highly elegant tannins, for a long and silky finish

PAIRING WITH FOOD

Suits perfectly with any kind of dish, from the most refined cuisine to the more classic pairing with cheese

SERVING TEMPERATURE

15 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located in Umbria, one hour from Rome, on the border between Tuscany and Northern Lazio, at an altitude of about 550 metres a.s.l.

AGEING

10 months in first, second and third use French oak barrels; About 10 months in bottle





100% CABERNET FRANC

ATLANTE

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Protetta IGP
Umbria

COLORE

Rosso scuro profondo

NASO

Generoso e complesso, con un fresco bouquet di frutti neri, cioccolato, cannella e note di spezie

PALATO

Ampio, armonioso e profondo, con tannini elaborati, per un finale lungo e ricco

ABBINAMENTO

Carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 °C

CLIMA E SUOLO

Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 12 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa

CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication PGI
Umbria

COLOUR

Deep dark red

NOSE

Generous and complex, with a fresh bouquet of black fruits, chocolate, cinnamon and spices

PALATE

Full and harmonious body, deep and with elaborated tannins, for a long and rich finish

PAIRING WITH FOOD

Red meat, roast, game and cheese.

SERVING TEMPERATURE

15 °C

CLIMATE AND SOIL

The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 450 metres a.s.l.

AGEING

12 months in first and second use French oak barrels; About 10 months in bottle



TERROIR

Vaiano, localizzata nel cuore della Tuscia, tra i “Calanchi”, una zona oggi protetta anche dall’Unesco e che si estende nell’alta valle del Tevere, al confine fra Toscana, Lazio ed Umbria. Una terra di grande importanza storica, culla della civiltà Etrusca, poi occupata, in seguito, anche dai Romani. Il paesaggio è il risultato di un lungo periodo di attività vulcanica, ottenendo, come effetto di questa erosione, rocce di Tufo e Peperino. Il passaggio dell’acqua sul Tufo ha dato origine a queste profonde valli, con le sue rocce e pareti a strapiombo, caratteristiche di questo magnifico luogo.

Vaiano, in the heart of the Tuscia region, amongst the “Calanchi”, nowadays a UNESCO protected area, extending to the high Tiber valley, on the border between Tuscany, Lazio and Umbria.

A region with great historical importance, the birthplace of the Etruscan culture, which was then also occupied by the Romans. The landscape is the result of a long period of volcanic activity and displays “Peperino” and “Tufo” rocks as a result of this erosion. Water passing over the “Tufo” rocks led to these deep valleys, a magnificent location with cliffs and rock walls.

VILLA TIRRENA E TORRE DEL SOLE

Situata in questo luogo magico, con un contorno di giardini tematici già molto richiesti da visitatori specializzati, e con la sua cantina che crea grandi emozioni, l'azienda Paolo e Noemia d'Amico ha deciso di condividere tutto questo aprendo le sue porte al pubblico, regalando, così, ai loro ospiti, dei momenti da sogno.

In this magical place, surrounded by thematic gardens that are already very popular among specialized visitors, and with its wine cellars that create great emotions, the Paolo and Noemia d'Amico Estate decided to open its doors to the public, giving to its guests the gift of unforgettable moments.





*È possibile effettuare visite alla cantina e al giardino
sospeso delle sculture esclusivamente su prenotazione.*

*The Cellars and the Suspended Sculpture Garden
are open to the public only upon reservation.*

Paolo e Noemia d'Amico S.r.l.

Località Palombaro - Vaiano
01024 Castiglione in Teverina (VT) - Italia

Uffici di Roma +39 06 845 614 71 | Cantina +39 0761 94 80 34 - +39 0761 78 05 51

info@damicowines.it

