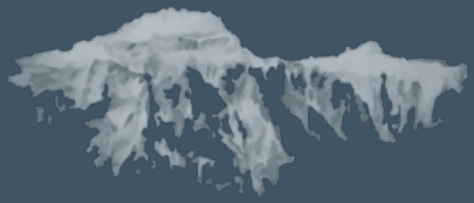

PAOLO E NOEMIA

d'AMICO

Noemia e Paolo d'Amico, decisero oltre 40 anni fa, di realizzare la loro passione nel mondo del vino e della vinificazione, fondando quella che chiamarono "Villa Tirrena".

Noemia and Paolo d'Amico decided over 40 years ago to create their passion in the world of wine and winemaking and founded what they called "Villa Tirrena".

L'azienda offre una vista mozzafiato sulla valle dei "Calanchi", che domina la cittadina di Civita di Bagnoregio conosciuta in tutto il mondo come "la città che muore". Un posto unico, anche per l'Italia, situato al confine tra l'Umbria e l'Alto Lazio.

The grounds offer a breathtaking view of the Valle dei Calanchi, the Valley of the Badlands, which encircles the UNESCO-listed town of Civita di Bagnoregio, "the dying city." Even for Italy, it's a uniquely beautiful place located on the border between Umbria and Upper Lazio.

Una parte della tenuta è rappresentata dalla **Cantina Paolo e Noemia d'Amico**, che, in questo Terroir molto caratteristico e unico, dal 1985 produce vini di grande qualità.

A part of the estate is represented by the Paolo and Noemia d'Amico winery, which in this very characteristic and unique territory has been producing high quality wines since 1985.

Con oltre 30 ettari vitati, l'azienda, anche se ancora non formalmente certificata è a conduzione biologica con un pluripremiato portfolio di etichette.

Over 30 hectares of vineyards, the winery, while not formally certified, is organically managed with an award-winning portfolio of labels.

La cantina creata da Noemia d'Amico e dall'architetto di fama mondiale Luca Brasini si divide in due parti, una più antica, in tufo, destinata all'affinamento, mentre un'altra più moderna dove si svolgono le fasi di vinificazione, imbottigliamento ed etichettatura.

Vengono coltivate sia varietà autoctone che internazionali, quali, grechetto e procanico con le quali si produce l'Orvieto DOP, chardonnay, Sémillon, Sauvignon blanc, merlot, pinot noir e cabernet franc, ottenendo vini equilibrati, armoniosi, eleganti e qualitativamente eccellenti.

I vini riposano al suono della musica classica nella cantina che si estende sotto i giardini sospesi.

I Giardini delle sculture, sono ben integrati con il design e l'architettura della cantina e sono uno dei punti forti della Domaine. Contano importanti opere d'arte, di artisti come Anish Kapoor, Banksy e scenografie di film famosi. Uno dei pochi musei italiani all'aperto, dove diversi tipi di fiori e piante incorniciano le sculture e integrano la Cantina.

The cellar created by Noemia d'Amico and the world-famous architect Luca Brasini is divided into two parts: one older made of volcanic tuff rock intended for refinement, and the other more modern one where vinification, bottling, and labelling takes place.

Both regional-specific varieties, such as grechetto and procanico with which Orvieto DOP is made, and international varieties, such as chardonnay, sémillon, sauvignon blanc, merlot, pinot noir, and cabernet franc, are grown here, obtaining balanced, harmonious, elegant, and top quality wines.

In the cellar, which extends below the hanging gardens, the wines rest to the sound of classical music.

The Sculpture Gardens are well-integrated with the design and architecture of the cellar and are one of the strong points of the Domaine. Included in the gardens are important works of art from artists like Anish Kapoor, Banksy, and pieces from the sets of famous films. It's one of few Italian open-air museums, where a wide variety of flowers and plants cluster around the sculptures and unite the gardens with the cellar.

La vendemmia è completamente manuale.

Un rituale che si ripete ogni anno con la massima attenzione, garantendo l'integrità dei grappoli fino all'arrivo in cantina.

Stagione dopo stagione le attività in vigna vengono seguite meticolosamente in tutte le fasi del ciclo vegetativo, preservando le caratteristiche del terroir vulcanico.

La qualità si fa in vigna con passione e grande impegno.

The harvest is entirely manual.

It is a ritual that is done year after year with utmost care and consideration for the grapes, guaranteeing their integrity until they arrive in the cellar.

Season after season, the work in the vineyard meticulously follows the natural cycles in order to preserve the unique characteristics of the volcanic terroir.

Quality comes, first and foremost, from passion and dedication in the vineyard.

Villa Tirrena: Art, Nature, and Wine Experience

Un itinerario tra Arte, Natura e Vino, nel paesaggio mozzafiato dei Calanchi.

Un'emozionante passeggiata tra musica e candele nei giardini segreti e nella cantina eletta da Food & Wine magazine "The World's Most Stunning Wineries" una delle cantine più spettacolari nel mondo.

It is a journey through art, nature, and wine amidst the stunning backdrop of the valley and badlands.

A walk through the Secret Garden surrounded by music and candles precedes a visit to the cellar, voted by Food & Wine magazine as one of the most spectacular cellars in the world in their article "The World's Most Stunning Wineries".

Degustazione

Visita guidata della cantina e degustazione a lume di candela in una sala speciale dove vengono conservate annate storiche. Il nostro sommelier vi racconterà i vini più rappresentativi dell'azienda abbinati a prodotti tipici del territorio.

Tasting

Following a guided tour of the cellar, you can taste the wines in a special candle lit room where historic vintages are kept. Our sommelier will share our most representative wines paired with local cured meats, cheeses, and other typical culinary products of the area.

Clima e territorio

La Valle dei Calanchi è parte integrante della zona geografica della Tuscia che copre gran parte del Lazio settentrionale. È in questa valle che sono nati, migliaia di anni fa, dall'attività del vulcano di Bolsena i nostri terreni.

In questo ricco territorio, i vigneti beneficiano di un ottimo orientamento ed escursione termica, favorendo una viticoltura gestita secondo i principi dell'agricoltura biologica. Il terreno ricco di minerali permette una maturità piena ed equilibrata per una completa espressione dei nostri vitigni.

Climate and territory

The Valley of the Calanchi, badlands in English, is an integral part of the geographic region of Tuscia which covers much of Northern Lazio. It is alongside this valley that our volcanic soils were born thousands of years ago from the activity from the nearby Bolsena volcano.

In this rich territory, the vineyards benefit from an excellent orientation and thermal range, favouring a viticulture managed according to the principles of organic agriculture. The mineral-rich land allows us to obtain a full and balanced maturity for a complete expression of our vines.

I NOSTRI VINI

OUR WINES

TREBBIANO, GRECHETTO

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

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

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

Un blend di vitigni autoctoni, vinificati in acciaio, che regalano un vino espressione del territorio e che onorano il nome della terra che diede i natali a Seiano, pretore sotto il regno di Tiberio, da cui prende il nome.

A blend of native grapes, vinified in stainless steel, lends the wine an expression of the territory that honours the name of the land that gave birth to Seiano, a Roman praetor from whom the wine takes its name, who served under the emperor Tiberius.

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

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

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

L'orvieto DOC è il vino più famoso dell'Umbria e dell'Italia centrale nonché una delle DOC più storiche d'Italia, riconosciuta nel 1971. Si tratta di una Denominazione interregionale, poiché si estende su zone appartenenti sia all'Umbria che al Lazio. "Noe" diminutivo di Noemia d'Amico esprime l'unicità di questa DOC coltivata su terreno vulcanico.

Orvieto DOC is the most famous wine in Umbria and central Italy as well as one of the most historic Italian DOCs. It was recognized in 1971 as an inter-regional denomination as it extends over areas belonging to both Umbria and Lazio. "Noe", short for Noemie d'Amico, expresses the uniqueness of this DOC due to its cultivation in volcanic soil.

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

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

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

Assemblaggio sorprendente tra Sémillon e Sauvignon blanc che regala intensi profumi mitigati da raffinatezza ed eleganza con note floreali e fragranze fruttate.
Un esempio di questo assemblaggio che esprime una grande morbidezza ed una spiccata mineralità.

A surprising blend of sémillon and sauvignon blanc that offers intense, yet refined and elegant aromas with floral notes and fruity fragrances. Terre di Ala is a wonderful example of this blend that expresses a noticeable softness and a marked minerality.

TREBBIANO, PINOT GRIGIO, GRECHETTO

TERRE DI TOKI

DENOMINAZIONE
Denominazione di Origine Protetta DOP
Orvieto

COLORE
Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde

NASO
Sentori di agrumi, fiori gialli e frutta a polpa gialla

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

ABBINAMENTO
Antipasti, primi piatti e secondi con pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 °C

AFFINAMENTO
In serbatoi di acciaio inox per 7 mesi; in bottiglia per 2 mesi circa

CLASSIFICATION
Protected Designation of Origin PDO
Orvieto

COLOUR
Straw-yellow with slightly green tinges

NOSE
Scents of citrus, yellow flowers and yellow-fleshed fruit

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

PAIRING WITH FOOD
Starters, first courses and second courses with fish and white meat

SERVING TEMPERATURE
12 °C

AGEING
7 months in stainless steel tanks; about 2 months in bottle

Interpretazione innovativa del nostro territorio che segue sempre l'espressione del terreno vulcanico attraverso un assemblaggio inedito delle nostre uve autoctone. Risultato di un'accurata selezione qualitativa e una vinificazione che riflette le peculiarità dell'annata.

An innovative interpretation of our terroir that always follows the expression of the volcanic soil, through an unprecedented blend of our native grape varieties.
The result of a meticulous quality selection and winemaking that reflects the unique characteristics of the vintage.

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

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

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

Calanchi di Vaiano è il primo vino prodotto dalla famiglia d'Amico. Questo chardonnay in purezza deve il suo nome al luogo dove nasce. Migliore espressione del terroir dove è coltivato.
I Calanchi rappresentano un esempio di erosione dovuta alle piogge che con il passare degli anni hanno formato differenti strati di roccia locale . Una complessità varietale unica per la migliore espressione del territorio vulcanico.

Calanchi di Vaiano was the first wine produced by the d'Amico family. This 100% chardonnay owes its name to its birthplace and is the best expression of the terroir where it is grown.
The Calanchi, or badlands, are an example of erosion due to wind and rain, which over the years have formed different layers of local rock. A unique complexity of this varietal for the best expression of the volcanic terroir.

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

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

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

Falesia prende il nome da una costa rocciosa costituita da pareti a picco sul mare che esisteva migliaia di anni fa. Uno chardonnay in purezza pensato per affinare nel tempo e rappresentare l'unicità del luogo. Un vino che nasce e si affina in delicate barrique di rovere francese.

Falesia takes its name from the rocky cliffs overlooking a sea nearby that existed thousands of years ago. A varietal chardonnay designed to refine over time and represent the uniqueness of the place. A wine that is born and aged in delicate French oak barrels.

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

AFFINAMENTO
In anfora e acciaio per circa 8 mesi; in bottiglia per 5 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

AGEING
8 months in stainless steel tanks and amphora; about 5 months in bottle

Questo vino è frutto di un progetto che unisce antiche tradizioni a moderne ricerche. Dunque, il Grechetto, vitigno autoctono del territorio ha forte carattere, presenta tutte le qualità per una nuova sfida. Così, nella costante ricerca di autenticità e di purezza d'espressione, la cantina Paolo e Noemia d'Amico rivisita un classico, per una novità storica. Il colore giallo paglierino dorato è dato dalla struttura del vitigno e dalla fermentazione in anfora. Questo vino traduce tutta la ricchezza e l'eleganza del nostro terreno vulcanico, per un vino affascinante.

This wine is the result of a project that combines ancient traditions with modern research. Grechetto, a native vine of the area, has a strong character and presents all the qualities for a new challenge. This is how, in the constant search for authenticity and pure expression, Paolo and Noemia d'Amico Cellars revisit a classic, both innovative and historic. The pale blonde colour come from the structure of the vine and the fermentation in amphorae. This Grechetto translates the richness and elegance of our volcanic soil into a fascinating wine.

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

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

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

La terra che diede i natali a Seiano, pretore sotto il regno di Tiberio, ci regala un rosso che ne porta il nome. Un blend di merlot e syrah vinificato in solo acciaio che esprime tutta la sua morbidezza con tannini dolci e una struttura che appaga l'assaggio.

The land that gave birth to Seianus, Roman praetor under the reign of emperor Tiberius, gives us a light young red that bears his name. A blend of merlot and syrah vinified in stainless steel expresses all its softness with sweet tannins and a structure that is greatly satisfying.

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, arrosti, selvaggina e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 °C

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

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

Vino che porta il nome di tutta la Domaine. È frutto di un blend di Merlot e una piccola percentuale di Syrah. Una fragranza ricca, esaltata dal terreno vulcanico, per un'espressione complessa ed elegante.

Wine that bears the name of the entire region. It is the result of a blend of primarily merlot and a small percentage of syrah. A rich fragrance, enhanced by the volcanic soil for a complex and elegant expression.

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

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

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

La famiglia d'Amico, appassionata di vini di Borgogna, selezionò oltralpe delle piante di pinot noir iniziando una sfida straordinaria. Un'opera di ricerca e valorizzazione del terreno vulcanico per ottenere una espressione unica dell'area. Un vino molto elegante e delicato, grazie anche all'accurata scelta delle barrique di rovere francese che favorisce una maggiore freschezza.

The d'Amico family is passionate about Burgundy wines and selected pinot noir plants from across the Alps, which initiated an extraordinary challenge. It was a labour of intense research and making best use of the volcanic soil to obtain a unique expression of the area. A very elegant and delicate wine, due to the careful choice of French oak barrels which favour greater freshness.

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, arrosti, selvaggina e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 °C

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
Read meat, roast, game and cheese.

SERVING TEMPERATURE
15 °C

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

Uno dei pochi Cabernet franc in purezza del centro Italia, il nostro cabernet franc denominato “Atlante”, in quanto esprime la grandezza di questo vitigno coltivato in una parcella specifica dove ha trovato un micro clima e terroir ideale esprimendo tutta la sua piena maturità.

One of the few varietal cabernet francs in central Italy, our cabernet franc is called Atlante as it expresses the greatness of this vine grown in a specific parcel where it has found an ideal microclimate and terroir expressing all its full maturity.

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 a.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

paoloenoemiadamico.net