



Denominazione Azienda: COLLE DI MAGGIO WINE FARM  
Indirizzo: Via Passo dei Coresi, 25  
Tel. 3245871280 e-mail info@colledimaggio.it  
Sito internet: www.colledimaggio.it



Cultivar: Leccio, Frantoia, Pentolino e altre autoctone  
Piante: 1000  
Altitudine: 300 metri  
(es. 150/200 mslm.)  
Coltivazione: Biologica  
(es. tradizionale o biologica)  
Raccolta: Manuale  
(es. meccanica o manuale)  
Estrazione: Pressatura moderna  
(es. ciclo continuo o presse)  
Frantoio: SI (es. Si o No)  
Olive da mensa: NO (es. Si o No)

### Storia e Descrizione dell'Azienda:

Colle di Maggio nasce a Velletri in quella che una volta era denominata contrada Prato di Maggio, da qui il nome dell'azienda Colle di Maggio. Fu fondata negli anni Sessanta da Domenico Tulino avvocato e amante dell'arte nonché sostenitore di grandi artisti come Mario Schifano e Giorgio de Chirico. L'amore per la bellezza lo ha spinto a investire in questo territorio e in particolare su questo colle, infatti ancora oggi lavoriamo con i filari di viti da lui ereditati che hanno tra i 40 e i 50 anni. Oggi la proprietà è rappresentata dalle giovani Giorgia e Federica. Colle Di Maggio si affaccia raggianti dalla sua collina, sita nelle campagne di Velletri. Dal Colle, volgendo lo sguardo a Nord, si possono ammirare i Castelli Romani che incorniciano il panorama e dai quali abbiamo ereditato la cultura dionisiaca, volgendo lo sguardo a sud-est l'inconfondibile Monte Circeo sullo skyline fa capolino tra i vigneti regalando un panorama e un respiro marittimo.

I vini di Colle di Maggio trasmettono l'espressione di un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. I terreni vulcanici, infatti, donano finezza, profumi intensi e un ottimo grado alcolico ai nostri vini. Inoltre coltiviamo olive con molta cura tramite metodi biologici da cui otteniamo il nostro amatissimo olio extravergine di Oliva, un prodotto fine di cui siamo orgogliosi. Il suo colore giallo dorato intenso con riflessi verdi ricorda le campagne che circondano l'azienda. Raggiunge la massima espressione a crudo, sprigionando sentori di erbe fresche dal leggero gusto amaro e piccante. Nelle degustazioni lo usiamo anche su piatti caldi da cotture molto brevi, per esaltare il gusto delle pietanze.

Colle di Maggio Wine Farm si distingue per il forte spirito familiare. Lavoriamo quotidianamente per avere il massimo dai nostri vini e dal nostro olio, rispettando la natura e creando un'atmosfera serena che trasmette ai nostri clienti e visitatori le emozioni che viviamo ogni giorno.