

The image is a mosaic artwork. The background is a dense pattern of small, irregular tiles in shades of grey, white, and light brown. Overlaid on this is a large, stylized circular frame composed of orange and red mosaic tiles. Inside this frame, the words "PAPA LINO" are written in a bold, red, blocky font. The letters are also constructed from mosaic tiles, giving them a textured, three-dimensional appearance. The overall composition is symmetrical and visually busy due to the intricate mosaic pattern.

PAPA  
LINO

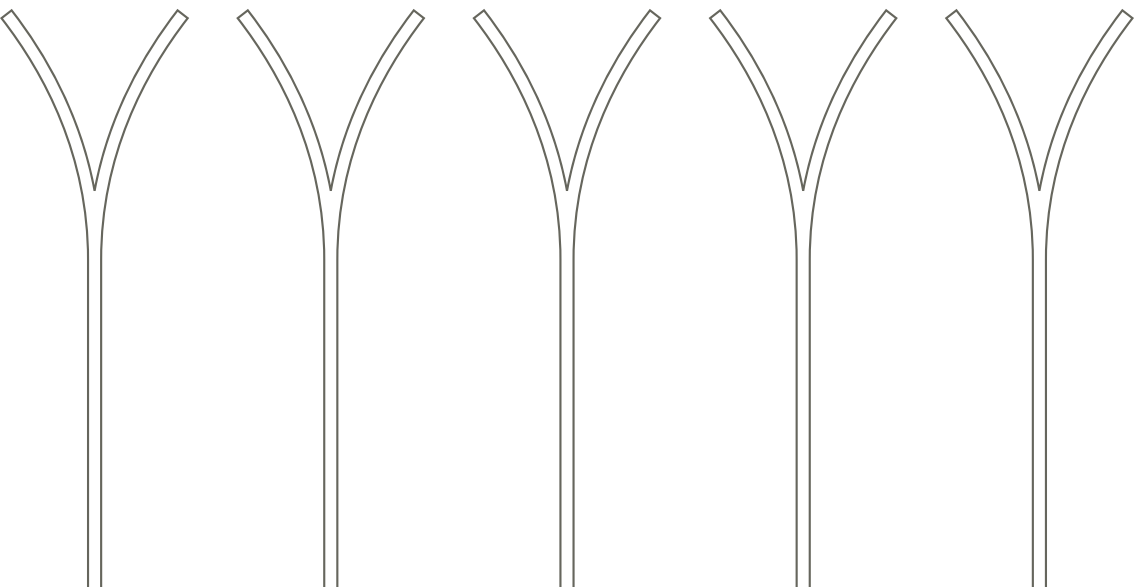
DAL 1960, VINI DELLA  
TUSCIA VITERBESE





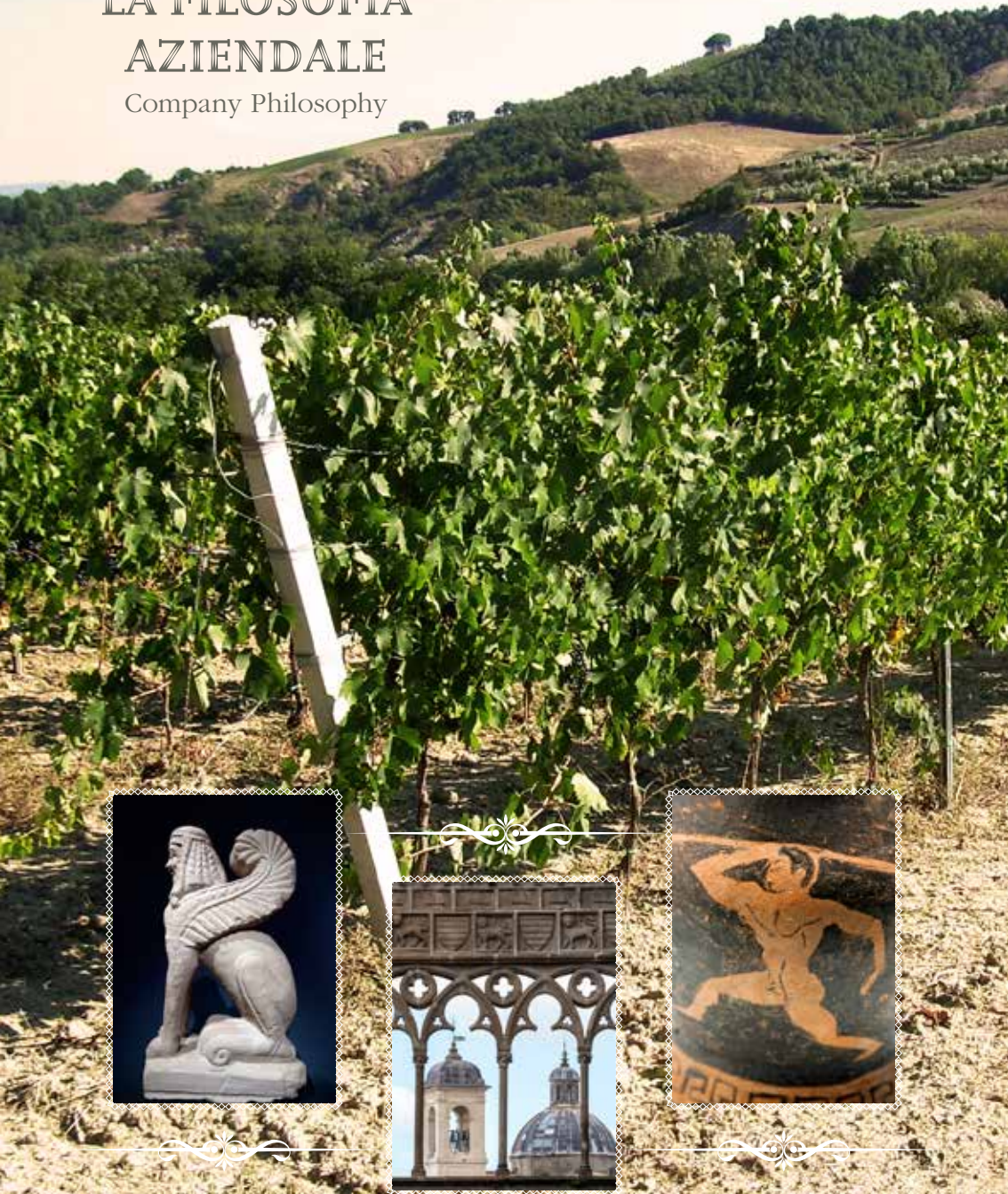
ADAGIATA TRA LE COLLINE  
DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE,  
NEL COMUNE DI CASTIGLIONE IN  
TEVERINA, L'AZIENDA AGRICOLA  
PAPALINO NASCE NEL 1960 DALLA  
PASSIONE DI ERCOLE PAPALINO,  
CHE NEGLI ANNI COLTIVA IL SUO  
AMORE PER LA TERRA E PER IL  
VINO PRODUCENDO CEREALI E  
UVA. L'ATTIVITÀ PROSEGUE A  
CONDUZIONE FAMILIARE FINO  
AL 1997, QUANDO IL FIGLIO  
ERMINIO INIZIA UN PROCESSO  
DI RISTRUTTURAZIONE E  
MODERNIZZAZIONE CON IL QUALE  
PORTERÀ L'AZIENDA A PRODURRE  
VINI E OLIO DI ALTA QUALITÀ,  
MANTENENDO INALTERATI GLI  
ANTICHI SAPORI.

Lying among the hills of Tuscia,  
in the town of Castiglione in  
Teverina, the “Papalino” farm was  
founded in 1960 thanks to the  
passion of Ercole Papalino, who  
over the years has devoted his  
love for the land and for the wine  
producing grains and grapes.  
The family continued to run the  
farm until 1997, when Erminio,  
the son, began to modernize the  
business and then they started to  
produce high quality wines  
and oil, maintaining the  
ancient flavors.



# LA FILOSOFIA AZIENDALE

Company Philosophy



PRODURRE VINO DI UNA QUALITÀ  
SENZA COMPROMESSI E CHE DONI IL  
MASSIMO PIACERE AGLI AMANTI DEL  
VINO È AL CENTRO DELLA NOSTRA  
FILOSOFIA E DI TUTTE LE NOSTRE  
AZIONI. TUTTI I NOSTRI VINI  
DEVONO SODDISFARE I PIÙ ELEVATI  
STANDARD DI QUALITÀ - QUESTO  
È CIÒ CHE LA NOSTRA FAMIGLIA  
SI IMPEGNA A FARE GIORNO DOPO  
GIORNO, SEMPRE ALLA RICERCA DI  
MODI PER MIGLIORARE LA VIGNA E  
LA CANTINA. ECCO IL PRINCIPIO CHE  
CI GUIDA TUTTI I GIORNI: SOLO CON  
UVE SCELTE DI PRIMA CATEGORIA,  
SIAMO IN GRADO DI PRODURRE UN  
PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ.  
CI VUOLE GRANDE RISPETTO PER LA  
NATURA PER RAGGIUNGERE QUESTO  
OBIETTIVO. NELLA NOSTRA AZIENDA,  
IL LAVORO IN VIGNA È PERCEPITO  
COME UN FLUSSO DI ENERGIA  
CHE DEVE ESSERE RISPETTATO AL  
MASSIMO GRADO. PER METTERE  
IN PRATICA OGNI ANNO NEL  
MIGLIOR MODO POSSIBILE LA  
NOSTRA FILOSOFIA, INVESTIAMO  
PERSONALMENTE CIRCA 450 ORE  
PER ETTARO CON UNA RESA MEDIA  
DI 75,00 Q.LI - PER NOI LA QUALITÀ  
CONTA PIÙ DELLA QUANTITÀ.

To produce quality wine without  
compromise while offering  
maximum pleasure to wine lovers  
is the focus of our philosophy  
and production. All our wines  
must satisfy the highest quality  
standard - this is what our family  
undertakes to do day after day,  
always looking for ways to  
improve the vineyard and winery.  
This is the principle that guides  
us everyday: only with the finest  
quality grapes that are chosen are  
we able to produce a high quality  
product. It takes great respect  
for nature to achieve this target.  
In our company, working in the  
vineyard is perceived as a flow of  
energy that must be respected to  
the highest degree. In order to put  
our philosophy into practice in the  
best possible way every year we  
invest in about 450 hours of time  
per hectare with an average yield  
of 75.00 kilograms - for us quality  
is more important than quantity.



GRAZIE ALLA CONTINUA RICERCA  
DELL'EQUILIBRIO PERFETTO TRA  
AROMA E STRUTTURA, RIUSCIAMO A  
OTTENERE 4 VINI PRESTIGIOSI I CUI  
NOMI EVOCANO ANTICHI COLORI  
E PREZIOSE GEMME, COSÌ COME  
ANTICA È LA TERRA DA MILLENNI  
VOTATA ALLA CULTURA AGRICOLA  
ED ENOLOGICA.

**SENAURO**  
ROSSO, BARRICCATO  
MERLOT E SANGIOVESE

**SOLIDAGO**  
ROSSO, SANGIOVESE E  
MONTEPULCIANO

**AMETIS**  
BIANCO, GRECHETTO

**LAZULUM**  
BIANCO, GRECHETTO,  
TREBBIANO E MALVASIA

I NOSTRI VINI DI PUNTA  
"RIPOSANO" IN BARRIQUE.

Due to a continuous research for  
the perfect harmony between  
flavour and texture, we have  
four prestigious wines, whose  
names evoke ancient colours and  
precious gems, just as the land  
is thousands of years old and  
devoted to agriculture and wine.

**SENAURO**  
BARRIQUE, RED,  
MERLOT AND SANGIOVESE

**SOLIDAGO**  
RED, SANGIOVESE AND  
MONTEPULCIANO

**AMETIS**  
WHITE, GRECHETTO

**LAZULUM**  
WHITE, GRECHETTO,  
TREBBIANO AND MALVASIA

OUR PREMIUM WINES "REST"  
IN BARRIQUES





# SENAURO PAPALINO



## BARRICATO ROSSO DEL LAZIO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Barrique Red Lazio  
Protected Geographical  
Indication

VITIGNO: Merlot, Sangiovese.

ALTITUDINE DEI VIGNETI:  
200 - 300 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEI TERRENI:  
medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
capo rinnovabile

PRODUZIONE PER ETTARO:  
80 - 90 q.li

CEPPI PER ETTARO: 3.333

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:  
12 mesi in barriques di rovere  
da lt. 225

COLORE: rosso intenso

GUSTO:  
di buon corpo con note speziate

PROFUMO:  
sentori di cannella e vaniglia

ABBINAMENTI: consigliato con  
cacciagione e carni rosse

ALCOL SVOLTO: 13,5% vol

GRAPE VARIETY:  
Merlot, Sangiovese

ALTITUDE:  
200-300 metres above sea level

LEVEL TYPE OF LAND: mixed

CULTIVATION SYSTEM:  
renewable

PRODUCTION:  
80 - 90 quintals per hectare

PLANTING DENSITY:  
3.333 per hectare

AGING AND REFINEMENT:  
12 months in 225 lt oak barrels

COLOUR: intense red

FLAVOUR: smooth and balanced,  
with a good body and tannicity

BOUQUET: a complex aroma  
of red fruits and spices

PAIRING: recommended for  
all dishes

ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol





SENAURO

PAPALINO

Rosso  
Langhe  
Indicazione  
geografica  
tipica  
Barolo

SENAURO

PAPALINO

Rosso  
Langhe  
Indicazione  
geografica  
tipica  
Barolo

# SOLIDAGO PAPALINO



ROSSO DEL LAZIO  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA

Red Lazio  
Protected Geographical  
Indication

**VITIGNO:**

Sangiovese, Montepulciano.

**ALTITUDINE DEI VIGNETI:**

200 - 300 mt s.l.m.

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

capo rinnovabile

**PRODUZIONE PER ETTARO:**

80 - 90 q.li

**CEPPI PER ETTARO:** 3.333

**COLORE:** rosso intenso

**GUSTO:** morbido ed equilibrato,  
con una buona struttura e tannicità

**PROFUMO:** esprime numerosi  
sentori di frutti rossi e spezie

**ABBINAMENTI:** consigliato per  
abbinamenti tutto pasto

**ALCOL SVOLTO:** 13,5% vol

**GRAPE VARIETY:**

Sangiovese, Montepulciano.

**ALTITUDE:**

200 - 300 metres above sea level

**TYPE OF LAND:** mixed

**CULTIVATION SYSTEM:**

renewable

**PRODUCTION:** 80 - 90 quintals

per hectare

**PLANTING DENSITY:**

3.333 per hectare

**COLOUR:** intense red

**FLAVOUR:** smooth and balanced,  
with a good body and tannicity

**BOUQUET:** a complex aroma  
of red fruits and spices

**PAIRING:**

enjoyed with all meals

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% vol



SOLIDAGO



Rosso  
Lazio  
Indicazione  
geografica  
tipica

# AMETIS PAPALINO



## GRECHETTO BIANCO DEL LAZIO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Grechetto White Lazio  
Protected Geographical  
Indication

VITIGNO: Grechetto

ALTITUDINE DEI VIGNETI:  
200 - 300 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEI TERRENI:  
medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
capo rinnovabile

PRODUZIONE PER ETTARO:  
70 - 80 q.li

CEPPI PER ETTARO: 3.333

COLORE: Giallo paglierino intenso

GUSTO: Asciutto e molto morbido

PROFUMO: odore spiccato di  
frutta secca e mandorle

ABBINAMENTI:  
consigliato per tutte le  
portate a base di pesce

ALCOL SVOLTO: 13% vol

GRAPE VARIETY: Grechetto

ALTITUDE:  
200-300 mt above sea level

TYPE OF LAND: mixed

CULTIVATION SYSTEM:  
renewable

PRODUCTION: 70 - 80 quintals  
per hectare

PLANTING DENSITY:  
3.333 per hectare

COLOUR: intense straw yellow

FLAVOUR: dry and very smooth

BOUQUET: distinct aroma of  
dried fruit and almonds

PAIRING: recommended  
accompaniment with  
fish dishes

ALCOHOL CONTENT: 13% vol



AMETIS

PAPA  
LINO

Grechetto  
Bianco  
Lazio  
Indicazione  
geografica  
tipica

# LAZULUM PAPALINO



BIANCO DEL LAZIO  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA

White Lazio  
Protected Geographical  
Indication

**VITIGNO:**

Grechetto, Trebbiano, Malvasia

**ALTITUDINE DEI VIGNETI:**

200 - 300 mt s.l.m.

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

capo rinnovabile

**PRODUZIONE PER ETTARO:**

100 - 110 q.li

**CEPPI PER ETTARO:** 3.333

**COLORE:** giallo paglierino

**GUSTO:** asciutto, molto morbido,  
retrogusto di mela verde

**PROFUMO:** profumi fruttati  
con note floreali

**ABBINAMENTI:** si presta bene  
ad abbinamenti con carni  
bianche e pesce

**ALCOL SVOLTO:** 13% vol

**GRAPE VARIETY:**

Grechetto, Trebbiano, Malvasia

**ALTITUDE:**

200-300 mt above sea level

**TYPE OF LAND:** mixed

**CULTIVATION SYSTEM:**

renewable

**PRODUCTION:** 100 - 110 quintals  
per hectare

**PLANTING DENSITY:**

3.333 per hectare

**COLOUR:** straw yellow

**FLAVOUR:**

dry, very smooth, pleasant  
green apple aftertaste

**BOUQUET:**

fruit with subtle floral aroma

**PAIRING:** enjoyed with meat  
and fish dishes

**ALCOHOL CONTENT:** 13% vol



LAZULUM

PAPA  
LINO

Bianco  
Lazio  
Indicazione  
geografica  
tipica





✦ [www.papalino.it](http://www.papalino.it) ✦

AZIENDA AGRICOLA PAPANINNO  
Strada della Lega 10  
01024 Castiglione in Teverina (VT)  
Lazio - Italia  
+39.340.5352190  
[info@papalino.it](mailto:info@papalino.it)

