



Azienda Vitivinicola
Piglio



*" Con il
Cesane
nel cuore "*

L'Azienda

Siamo nel cuore delle colline di Piglio, un'area di alta e media collina, contrade e paesaggi incantevoli della provincia di Frosinone, alle pendici del Monte Scalambra, orientati verso il Mar Tirreno.... benvenuti in Ciociaria, nella sua area storica di vocazione per la produzione dei vini Cesanese del Piglio DOCG.

Nel 2002 amici e famiglie legate alla terra del luogo, si unirono per fondare "Pileum".

Con qualche anno questa azienda è cresciuta avvalendosi di impianti moderni e tecnologicamente avanzati e producendo vini sempre eleganti nel massimo rispetto dell'antichissima tradizione vitivinicola del Cesanese nel suo territorio di origine. Un ambiente che offre ispirazioni e la certezza che i grandi vini nascono nella terra: la sintesi della nostra storia è qui intorno a noi e in ogni nostro vino.

La filosofia è semplice e rigorosa: rispetto per la terra, la tradizione e la storia.



The Company

In the heart of the hills of Piglio, the land of the Cesanese wine, in 2002 a group of friends decided to fulfill their passion and experience by founding Pileum. Time proved then right, awarding with a superior quality production, the result of the thirteen hectares (32 acres) farmed with the Cesanese di Affile, the noble vineyard from where the classic, superior and superior reserve of the Cesanese del Piglio are produced. The philosophical key points of the

PILEUM



company are the territoriality, the recovery of local vineyards, the promotion of traditions and old teachings, professionalism and modern enology technologies. Thanks to those, the company was able to reach an elitist position of producer of two of the more renowned local wines of the region.

P
PILEUM

L Vigneti

Uve sane per grandi vini.

Quindici ettari di vigneto, tra i trecento ed i cinquecento metri slm, di età variabile fra un anno e mezzo secolo, a coltivazione esclusivamente manuale, seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

I quindici ettari vitati, sono composti da piccoli appezzamenti dislocati nelle aree di Piglio meglio esposte e storicamente più vocate alla viticoltura.

La produzione annua si attesta tra i 40 ed i 60 quintali per ettaro per la varietà di Cesanese di Affile in purezza e 60/80 quintali per ettaro per i bianchi da uve di Passerina del Frusinate.

Le varietà autoctone coltivate ci consentono di produrre vini dai caratteri varietali e regionali ben spiccati che riflettono l'attenzione individuale, le variazioni stagionali ed il terroir locale.





The Vineyards

The fifteen hectares in fee vineyards of Pileum are composed by small plots dislocated in the better exposed lands of Piglio (in the South, South West) and historically more suitable for the Cesanese cultivation. The annual production is about 40 to 60 ton per hectare, and came from old and new vineyards, where only the Cesanese di Affile and the Passerina del Frusinate are cultivated. The presence of other local varieties add aromas, tastes and hints to the wines, that gives complexity to the Pileum labels. In the oldest vineyards, planted around 50 years ago, the cultivation varies from Guyot to Cordon Spur, and the planting spacing is 4500 grapevines per hectare, trained at Cordon Spur.



La Cantina

Le uve selezionate sono raccolte a mano, seguendo scrupolosamente i tempi di maturazione in vigna. Dopo la cura del vigneto, per la migliore qualità delle uve, la vinificazione rappresenta il momento più importante nel processo che permette di ottenere vini di grande spessore ed eleganza.

La fermentazione è realizzata in vasche d'acciaio a temperatura controllata, in modo da preservare i valori aromatici ed organolettici dei frutti.

L'affinamento avviene in modo tradizionale in grandi botti di legno di rovere francese, mentre i Riserva riposano in barrique.

The Cellar

In Pileum, the selected grapes are hand picked, following very closely the maturation times of the vineyard. After taking care of the vineyard, for the better quality of the grapes from the health point of view, the vinification represent the most important moment in the process that lead to the production of wines with a great substance and elegance. The fermentation is realized in steel tanks with controlled temperature, so that the aromatic quality and the taste of the grapes are preserved. The refining process is traditional, in big French oak barrels while the Reserve sit in barrique.





Il Cesanese

Vino ricavato da un vitigno autoctono di antichissima tradizione, il Cesanese del Piglio vanta una storia che affonda le sue radici in epoca romana fino ad arrivare, attraverso il Medioevo, ai nostri giorni. Una storia plurisecolare, dove i ritmi ed i tempi della vigna, i colori della terra e della vite, i profumi e i sapori del vino, hanno da sempre scandito la vita delle popolazioni locali, orientandone cultura, usi e costumi.





The Cesanese del Piglio

Wine obtained from a local vineyard of ancient tradition, the Cesanese del Piglio has a history that is deeply rooted in the roman age and arrives, through the middle age, to our days. A centennial history, where the rhythms and the periods of the vineyard, the fragrance and the taste of the wine, have always dictated the life of the local population, guiding their culture, uses and traditions.

The Cesanese del Piglio is produced on a land of high and middle hills on the slope of the Ernici mountains in the province of Frosinone. The good combination of land features and weather, allow a perfect phenolic maturation and an ideal relation between sugar and acidity. This way you have wines with an elevated structure and a perfect balance between the different elements. The bouquet of the Cesanese del Piglio is for sure due to the long maturation and the strong daily temperature range in the final phase.





Bolla
di Urbano

Passerina del Frusinate



Varietà: Passerina del Frusinate

Vinificato in acciaio, imbottigliato ad inizio anno, colore giallo paglierino, molto luminoso, leggermente aromatico, al gusto è secco, elegante e di buona mineralità.

Abbinamenti suggeriti: con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.

Variety: Passerina del Frusinate

Steel vinification, bottled at the beginning of the year, straw yellow colour, very bright, slightly aromatic, dry, elegant and with good minerality at the taste.

Suggested matches: with starters and with steamed-fish dishes.

...a piedi nudi sul prato verde. Voglia di leggerezza.

Walk on the green lawn, desire for lightness...

Valle Bianca Valle Bianca



Varietà: Passerina del Frusinate.

Pressatura soffice, attenta selezione del mosto fiore, vinificazione in acciaio per circa 8 mesi.

Di colore giallo paglierino intenso, elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta, al gusto è fresco e di buona struttura, dal finale lungo e accattivante.

Abbinamenti suggeriti: con verdure, carni bianche in umido o pesce alla griglia

Variety: Passerina del Frusinate

Soft pressing, a very careful selection of the free-run juice, 8 months steel vinification.

Straw yellow colour, elegant bouquet of acacia flowers and fruit, fresh and with a good structure at the taste, with a long and charming final taste.

Suggested matches: with vegetables, stewed white meat or grilled fish.

Una serata sotto le stelle, un falò, il profumo del mare... il conforto dei desideri

Under the stars and the sea ... the comfort of desires

Le Fattora Le Fattora



Varietà: 80% Passerina del Frusinate
20% Grechetto di Orvieto. Raccolto di un singolo vigneto giovane. Macerazione di 6 ore in pressa con ghiaccio secco. Fermentazione e maturazione in Barrique secondo e terzo passaggio.

Di colore giallo paglierino intenso, riflessi dorati, eleganti sentori di frutta matura, al gusto è fresco, minerale, di complessa struttura, dal finale lungo.

Abbinamenti suggeriti: primi piatti della tradizione romana, carni bianche o pesce al forno.

Grape Variety: 80% Passerina del Frusinate 20% Grechetto di Orvieto. Grapes harvested from a single young vineyard. The must is obtained by softly pressing the grapes with dry ice after 6 hours maceration.

Fermentation and aging of the wine occurs in second or third passage barriques.

The colour is a deep and intense straw yellow with golden reflections. The nose presents elegant notes of ripe fruit. On the palate is fresh and mineral, with a complex structure, with a long aftertaste.

Food Pairing: Pasta dishes from the Roman tradition, white meats or fishes cooked on the grill or in the oven.

*Come il volo prezioso dell'ape sul trifoglio...
scoprire un bianco che sa di oro, di puro e di essenziale*

Just like the precious flight of a bee on the clover...discover a wine that tastes like gold,
which is pure and essential

Il Passito



Varietà: Passerina del Frusinate

Vendemmia tardiva, appassimento su graticci in cantina, la fermentazione avviene in acciaio e l'affinamento in caratelli di legno da 100 litri. Imbottigliato dopo 12 mesi circa. Colore giallo oro, naso fresco e floreale. In bocca è un nettare ma non manca di freschezza e nobiltà espressiva. Dolce, avvolgente e lungo il finale.

Abbinamenti suggeriti: dolci di pasta frolla, con confettura di albicocca o agrumi.

Variety: Passerina del Frusinate

Late harvest, drying grapes on trellis in the cellar, steel fermentation and the refining process in wood barrels of 100 litre. Bottled after around 12 months. Golden yellow colour, fresh and floral nose. In the mouth it's a nectar but it doesn't lack in freshness and expressive nobility. Sweet, captivating and with a long final taste.

Suggested matches: short crust pastry with apricot or citrus jam.

La crostata fatta in casa con la ricetta della nonna. Un sorso ai ricordi profondi e profumati

Homemade dessert with grandma's cookbook,
intense and fragrant memories!

Caterina Caterina



Varietà: Cesanese di Affile.

Macerazione con le bucce per 36/42 ore. Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio, 10% in barrique. Imbottigliato dopo 8 mesi circa. Un rosato deciso con sfumature viola, bouquet intenso dai sensori di piccoli frutti di bosco. Una grande consistenza in bocca dal finale lungo e fruttato.

Abbinamenti suggeriti: ideale con zuppe di mare oppure antipasti di affettati misti.

Variety: Cesanese di Affile.

36/42 hours skins maceration. Steel fermentation, steel refining process, 10% in barrique. Bottled after around 8 months. A strong rosé with purple shades, intense bouquet with mixed berries hints. A big firmness in the mouth with a long and fruity final.

Suggested matches: great with fish soup or with cold cuts starters.

L'aperitivo dopo una giornata di lavoro... sentire la voglia di un nuovo viaggio e di una nuova scoperta

The break after a day's work

*Pignone
Pignone*



Varietà: Cesanese di Affile 100%

Selezione di vigneti giovani di proprietà, raccolta manuale, macerazione per 12 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica svolta in acciaio. Affinamento in acciaio per 12 mesi circa.

Colore rosso con riflessi violacei, profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio. Strutturato. Morbido.

Abbinamenti suggeriti: bucatini all'Amatriciana.

Variety: Cesanese di Affile 100%

A selection of young vines in free vineyards, manual harvest, 12 days maceration with frequent pumping over. Malo-lactic steel fermentation. 12 months steel refining process. Ruby-red colour with purple highlights, red fruit and cherry fragrance, with typical herbaceous feelings that you can find while tasting it. Structured. Soft.

Suggested matches: Amatriciana pasta.

*Quelle domeniche tutti a casa mia! Il bicchiere
con gli amici che contano*

Those Sundays, all at home, with important
friends!!!

I Cloni



Varietà: Cesanese di Affile 100% - Selezione di 7 Cloni su Paulsen II03. Raccolto di un singolo vigneto in Contrada Mola da Piedi. Altitudine 425 m.s.l.m. Fermentazione spontanea in acciaio, dove prosegue anche la sua maturazione. Imbottigliato in luna calante e non filtrato.

Di colore rosso, riflessi rubino, sentori di freschezza e di frutta giustamente matura.

Abbinamenti suggeriti: taglieri di salumi e formaggi freschi e stagionati, pizza ai quattro formaggi o diavola, ideale anche per una cena estiva e per chi non vuole rinunciare alla complessità di un buon calice di vino rosso.

Grape Variety: Cesanese di Affile 100% - Selection of 7 clones grafted on Paulsen II03.

The grapes are harvested from a single vineyard located in Contrada Mola da Piedi. Altitude: 425 m. above the sea level. Spontaneous fermentation in iron steel vats, where the must keeps staying even during its aging period.

The product obtained is not filtered and it is bottled during the waning moon.

The colour is a transparent red with ruby reflections, at the nose and at the palate hints of freshness and ripe red fruits.

Food pairings: cured meats and cheeses plates, pizza with four cheeses or spicy salami, it is the perfect wine to enjoy during a summer dinner. For the ones who don't want to give up to drink to a glass of red even when the weather is hot.

...per chi non ha mai smesso di essere curioso

...For the ones who never stop being curious.

Massitium Massitium



Varietà: Cesanese di Affile 100%

Selezione dei vigneti giovani vendemmiati all'inizio di ottobre. Raccolta manuale, macerazione e frequenti rimontaggi.

Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

Maturazione acciaio e botti di rovere francese da 20 hl per 12/14 mesi.

Colore rosso con riflessi violacei, profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, bella rotondità in bocca, tannini morbidi e vellutati, elegante.

Abbinamenti suggeriti: primi al forno con sughi della tradizione romana, carni alla griglia.

Variety: Cesanese di Affile 100%

A selection of young vineyards harvested at the beginning of October. Manual harvest, maceration with frequent pumping over. Malo-lactic steel fermentation. 12 months refining process in 20 hl big barrels of French oak. Ruby-red colour with purple highlights, intense and persistent small red fruit fragrance. Good balance in the mouth, soft and velvety tannins, elegant.

Suggested matches: structured first courses, grilled meats.

Una passeggiata in montagna, il colore dell'autunno, le scarpe da trekking. Un sorriso sulla cima conquistata!

A walk in the mountains and conquered the top

Bolla di Urbano



Varietà: Cesanese di Affile 100%

Attenta selezione delle vigne più alte. Raccolta manuale, macerazione lunga 20 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica svolta in acciaio. Affinamento per 24 mesi in botti grandi da 20 hl pregiato rovere francese e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Colore rosso intenso, sentori fruttati ribes nero e aromi di sottobosco. Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, tannini morbidi e vellutati.

Retrogusto lungo e persistente, si adatta bene a lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamenti suggeriti: primi ai ragù di cinghiale, costolette di abbacchio al forno, pecorino romano stagionato.

Variety: Cesanese di Affile 100%

Careful selection of old vineyards. Manual harvest, 20 days maceration with frequent pumping over. Malo-lactic steel fermentation. 24 months refining process in 20 hl big barrels of French oak and further 6 months refining process in bottles. Intense ruby-red colour, blackcurrant and underbrush aroma fruity hints. At the taste it's rich and very concentrated of spicy notes, soft and velvety tannins. Long and persistent aftertaste, it's good with long bottle refining processes.

Suggested matches: meat sauce first dishes, roast lamb ribs, seasoned roman pecorino.

Un camino acceso, la tua famiglia e il silenzio della sera. Un brindisi allo sguardo soddisfatto del tuo cane... sul tuo divano!

Your family, the silence of the night and the look of your dog happy on the couch ...

Pilarocca



Varietà: Cesanese di Affile 100%

Attenta selezione delle uve di un unico vigneto di un ettaro circa. Raccolta manuale, macerazione lunga 20 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica svolta in acciaio. Affinamento per 36 mesi in botti grandi da 20 hl in pregiato rovere francese e successivo lungo affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso, al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani viola e ciliegia matura. Forte speziatura. Pepe nero. Bocca che avvolge e seduce grazie ad una trama tannica perfetta. Finale fruttato e persistente. Si adatta a lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamenti suggeriti: piatti strutturati, carni rosse, carni bianche al forno. Formaggi stagionati.

Variety: Cesanese di Affile 100%

Careful selection of grapes from a vineyard of one hectare. Manual harvest, 20 days maceration with frequent pumping over. Steel malo-lactic fermentation. 24 months refining process in 20 hl barrels of the precious French oak and further long refining process in bottle. Intense red-ruby colour, at the nose stick out balsamic, dark coffee beans, violet and cherry hints. Very spicy. Black pepper. Mouth that wraps and seduces thanks to a perfect tannic weave. Fruity and lasting final. It's good with long bottle refining processes.

Suggested matches: structured dishes, red meats, baked white meats. Seasoned cheese.

*Le parole che non ti ho mai detto, un sorso al
coraggio che un giorno troverò!!!*

The words I've never told you ...

Sol'Uva



Il Sol'uva rappresenta il nostro metodo di studio del Cesanese nel suo luogo di origine, rappresenta la nostra pazienza di saper aspettare e la nostra fiducia nelle giovanissime leve. **Il progetto nasce nel 2015, in collaborazione con l'Università di Pisa, facoltà di Enologia e Viticoltura.**

Con la direzione del nostro enologo ogni anno ospitiamo un tirocinante universitario che lavorerà con noi in vendemmia ed in cantina, per la sua formazione e per la sua tesi. Proprio a lui affidiamo il compito di applicare nella produzione del Sol'uva il proprio pensiero sul Cesanese, con tutto il nostro supporto ed il continuo desiderio di sperimentare. Nasce così il nostro primo Cesanese senza solfiti aggiunti, nasce così la nostra prima fermentazione spontanea e così le criomacerazioni.

Sol'uva represents our study method to better understand the Cesanese grape variety in its place of origin.

It represents our trust in young talents and our patience to check how the wine they produce evolves and improves with the time. **The project was born in 2015, in collaboration with the "Enology and Viticulture department" of the University of Pisa.**

Every year our enologist gives the right directions to a university trainee, that will work with us both during the harvest and the vinification processes, a fundamental experience for his/her undergraduate education and university thesis.

The trainee will apply and follow his own personal concept about how to make a good Cesanese wine and we support their methods because of our continuous wish to make experiments on our grapes.

That is how our first Cesanese without added sulphites was created, as well as our first experience with the spontaneous fermentation and the cryomaceration.



"Il vino è stato prodotto dall'enologo Gabriele Grata, in collaborazione con gli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura del DISAAA-A dell'Università di Pisa."



Pileum s.r.l.

Sede operativa e punto vendita:

Casale Pileum

Via Casalotto, snc - 03010 Piglio (FR)

Tel. 366 3129910

e-mail: info@pileum.it

www.pileum.it

Venite a trovarci...

Su prenotazione è possibile visitare la cantina, degustare le nostre etichette e prodotti tipici locali. Un'esperienza culturale oltre che enogastronomica, per scoprire il nostro vino, la sua storia e il nostro territorio.

Come and visit us...

Enjoy our cultural and wine-and-food visits for guests. Book a guided tour in our vineyards, the cellar, surrounding area and professional tastings and delicious pairings with traditional dishes at our farmhouse.

DICONO DI NOI

Guida ai Ristoranti di Roma e del Lazio 2020 - La Repubblica

edizioni: 2012/2013 - 2014/2015 “Pilarocca” Miglior Vino

2010/2011 - 2011/2012 - 2015/2016 - 2016/2017 “Bolla di Urbano” Miglior Vino

Gambero Rosso: 2014 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021

Annuario dei Migliori Vini Italiani Luca Maroni

edizioni: 2010 - 2011 - 2012 - 2014 - 2021

Slow Wine guida

edizioni: 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021

Bibenda guida

edizioni: 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021

Vini Buoni d'Italia: 2019

VITAE guida: 2021



*....Perchè il vino
vale il viaggio!*




Pileum s.r.l.

Via Casalotto, snc - 03010 Piglio (FR)

Tel. 366 3129910

e-mail: info@pileum.it

www.pileum.it

 [/pileum.aziendavitivinicola](https://www.facebook.com/pileum.aziendavitivinicola)