

PLINTO

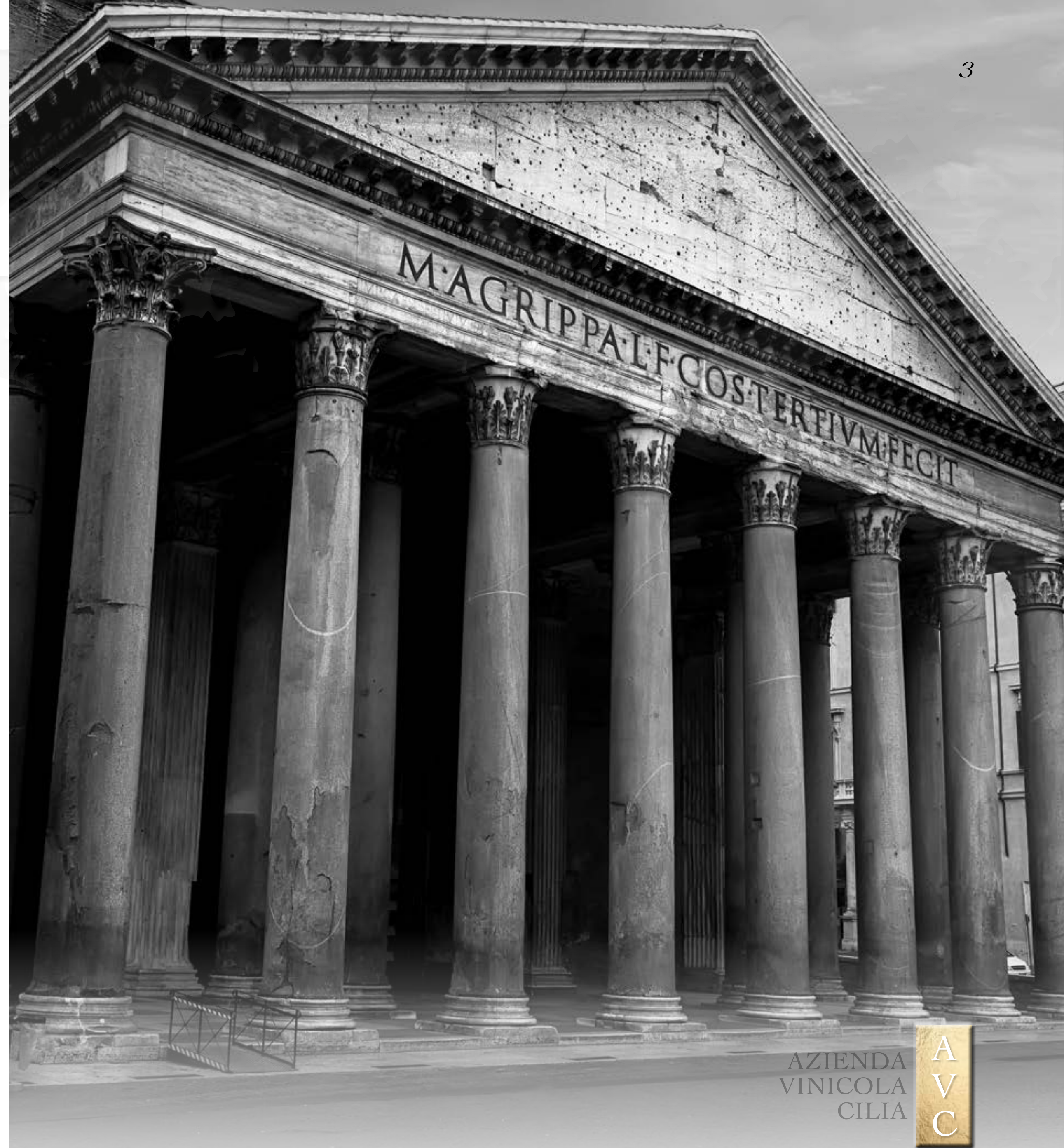
PLINTO



PLINTO,

S'ispira alla maestosità delle colonne romane: come nel Pantheon, unisce forza e grazia, sorreggendo con eleganza un'eredità di sapori senza tempo.

Le radici di una tradizione virtuosa fanno da calice ad un gusto che s'impone con carattere nel presente.



Una storia radicata nel territorio laziale con 3 generazioni di know-how

Il marchio "PLINTO" è nato dall'esperienza della famiglia Cilia, che opera nel settore vinicolo da tre generazioni, con passione, dedizione e brillante spirito imprenditoriale. L'azienda sorta a pochi chilometri da Roma si è successivamente ampliata nei territori del basso Lazio, producendo vini curando ogni minimo aspetto: dai vigneti, alla raccolta delle uve, alle pratiche di cantina finalizzate all'esaltazione della materia prima, fino all'imbottigliamento. Punti cardine sono la massima cura nelle varie fasi di vinificazione e l'utilizzo delle più moderne tecnologie. La filosofia in cui crede l'Azienda Vinicola Cilia è la ricerca della qualità, che si traduce nella produzione di ottimi vini, che celebrano ed enfatizzano al meglio le caratteristiche del territorio laziale.

L'esperienza acquisita negli anni ha portato ad ottenere varie tipologie di etichette che soddisfano un numero sempre maggiore di consumatori, affermando l'azienda sul mercato vinicolo italiano. La linea dei vini "PLINTO" rappresenta una linea di alto livello, premiata anche con 99 punti da Luca Maroni.

A history deeply rooted in the Lazio region with 3 generations of know-how

The "PLINTO" brand was born from the experience of the Cilia family, which has been in the wine business for three generations, with passion, dedication and brilliant business spirit. The company that was founded a few kilometers from Rome has later expanded in the territories of lower Lazio, producing wines by taking care of every minimum detail: from the vineyards, to the grape harvest, to the cellar practices aimed at exalting the raw material, up to the bottling. Key points are the utmost care in the various stages of wine production and the use of the most modern technologies.

The philosophy in which Azienda Vinicola Cilia believes is the search for quality, which translates into the production of excellent wines that celebrate and emphasize the characteristics of the Latium territory at its best. The experience gained over the years has led to various types of labels that satisfy an increasing number of consumers, establishing the company on the Italian wine market. The "PLINTO" line of wines represents a top line, also awarded 99 points by Luca Maroni.

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI
International Certification



PLINTO



**PLINTO IGP
CABERNET FRANC**

8032568611710
F246



**PLINTO IGP
SAUVIGNON BLANC**

8032568611703
F245

PLINTO

Cabernet Franc

PLINTO Cabernet Franc Lazio IGP nasce dall'incontro tra tradizione e arte della vinificazione, raccontando il profondo legame con la terra laziale, ricca di storia e cultura.

Rosso granato intenso, al naso sprigiona profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, vaniglia, caffè e liquirizia. In bocca è morbido ed equilibrato, con tannini fini e una lunga, elegante persistenza. Dal carattere deciso, accompagna con gusto carni alla griglia, primi al ragù, formaggi e piatti a base di funghi e tartufo.

Plinto Cabernet Franc Lazio IGP is born from the union of tradition and the art of winemaking, telling the story of a deep bond with the Lazio region, rich in history and culture.

With its deep garnet red color, it offers enveloping aromas of ripe red fruits, vanilla, coffee, and licorice. On the palate, it is smooth and balanced, with fine tannins and a long, elegant finish. With a bold character, it pairs beautifully with grilled meats, ragù-based pasta dishes, medium-aged cheeses, and recipes featuring mushrooms or truffle.

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni



PLINTO

Cabernet Franc



UVE: Cabernet Franc.
Grapes: Cabernet Franc.

COLORE: Rosso granato intenso.
Color: Deep garnet red.



PROFUMO: Note di frutti rossi maturi e sentori di vaniglia, caffè e liquirizia.
Aroma: Notes of ripe red fruits with hints of vanilla, coffee, and licorice.

SAPORE: Equilibrato e persistente.
Taste: Balanced and persistent.



ABBINAMENTI: Carni alla griglia, primi al ragù, formaggi di media stagionatura e piatti a base di funghi e tartufo.
Pairings: Grilled meats, pasta with ragù, medium-aged cheeses, and dishes with mushrooms and truffle.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.
Service temperature: 12-16°C.



ETÀ OTTIMALE: 24-36 mesi.
Optimal age: 24-36 months.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.
Alcohol content: 14% vol.

TIPOLOGIA BOTTIGLIA: Conica.
Type of bottle: Conical.

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI



PALLETTIZZAZIONE

Palletization

| | |
|--|--|
| COD. EAN <i>EAN CODE</i> | 8032568611710 |
| COD. PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i> | F246 |
| IMBALLO ESTERNO COLLO <i>OUTER PACKAGE</i> | SCATOLA CARTONE <i>Cardboard box</i> |
| MISURE IMBALLO ESTERNO <i>OUTER PACKAGE MEASURES</i> | 29x19,5x32,5 cm (bxhxp) |
| IMBALLO INTERNO <i>INNER PACKING</i> | BOTTIGLIA IN VETRO <i>Glass bottle ML 750</i> |
| NUMERO BOTTIGLIE COLLO <i>BT X BOX</i> | 6 |
| PESO NETTO BOTTIGLIE <i>NET WEIGHT BT (full)</i> | 2000 g |
| PESO NETTO COLLO <i>NET WEIGHT BOX</i> | 12 kg |
| COLLI PER STRATO <i>BT X LAYOUT</i> | 8 |
| STRATI PER PALLETT <i>LAYERS X PALLET</i> | 5 |
| COLLI PER PALLETT <i>BOXES X PALLET</i> | 40 |



AMBIENTE
Disposal Rules



*Capsula • Capsule
Plastica • Plastic*



*Tappo • Cork
Sughero • Cork*



*Bottiglia • Bottle
Vetro • Glass*



AZIENDA
VINICOLA
CILIA

AVC

PLINTO

Sauvignon Blanc

PLINTO Sauvignon Blanc Lazio IGP è l'espressione fresca e luminosa del territorio laziale, dove ogni sorso racconta una storia antica fatta di natura, cultura e passione.

Dal colore giallo dorato chiaro, al naso rivela le tipiche note erbacee del vitigno, accompagnate da sentori di foglia di pomodoro, vaniglia, ananas e albicocca. Al palato è fresco, brillante, ricco e minerale, con una rotondità ben bilanciata. Elegante e versatile, si abbina con gusto a piatti a base di pesce e crostacei, ma anche a formaggi di media stagionatura.

Plinto Sauvignon Blanc Lazio IGP is the fresh and vibrant expression of the Lazio region, where each sip tells an ancient story of nature, culture, and passion.

With a light golden yellow color, it reveals the grape's typical herbaceous aromas, alongside hints of tomato leaf, vanilla, pineapple, and apricot. On the palate, it is fresh, bright, rich, and mineral, with a well-balanced roundness.

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni



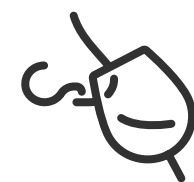
PLINTO

Sauvignon Blanc



UVE: Sauvignon Blanc.
Grapes: Sauvignon Blanc.

COLORE: Giallo dorato chiaro.
Colour: Pale golden yellow.



PROFUMO: Profumi erbacei con sentori di foglia di pomodoro, vaniglia, ananas e albicocca.
Perfume: Herbaceous notes with hints of tomato leaf, vanilla, pineapple, and apricot.

SAPORE: Acidità brillante, ricco, rotondo, minerale, equilibrato.
Taste: Bright acidity, rich, round, mineral, and well-balanced.



ABBINAMENTI: Pietanze a base di pesce e crostacei, formaggi.
Pairings: Dishes based on fish and shellfish, cheeses..



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



ETÀ OTTIMALE: 12-24 mesi.
Optimal age: -.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.
Alcohol content: 13% vol.

TIPOLOGIA BOTTIGLIA: Conica.
Type of bottle: Conical.

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI



PALLETTIZZAZIONE

Palletization

| | |
|--|--|
| COD. EAN <i>EAN CODE</i> | 8032568611703 |
| COD. PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i> | F245 |
| IMBALLO ESTERNO COLLO <i>OUTER PACKAGE</i> | SCATOLA CARTONE <i>Cardboard box</i> |
| MISURE IMBALLO ESTERNO <i>OUTER PACKAGE MEASURES</i> | 29x19,5x32,5 cm (bxhxp) |
| IMBALLO INTERNO <i>INNER PACKING</i> | BOTTIGLIA IN VETRO <i>Glass bottle ML 750</i> |
| NUMERO BOTTIGLIE COLLO <i>BT X BOX</i> | 6 |
| PESO NETTO BOTTIGLIE <i>NET WEIGHT BT (full)</i> | 2000 g |
| PESO NETTO COLLO <i>NET WEIGHT BOX</i> | 12 kg |
| COLLI PER STRATO <i>BT X LAYOUT</i> | 8 |
| STRATI PER PALLET <i>LAYERS X PALLET</i> | 5 |
| COLLI PER PALLET <i>BOXES X PALLET</i> | 40 |



AMBIENTE
Disposal Rules



*Capsula • Capsule
Plastica • Plastic*



*Tappo • Cork
Sughero • Cork*



*Bottiglia • Bottle
Vetro • Glass*



AZIENDA
VINICOLA
CILIA

AVC

PLINTO



+39 06.953.72.69
info@aziendavinicolacilia.it
www.aziendavinicolacilia.it

AZIENDA
VINICOLA
CILIA

A vertical gold-colored rectangular logo containing the letters 'A', 'V', and 'C' stacked vertically in a serif font.