

Donato Giangirolami: una cantina «bio» con 50 anni di esperienza



Giangirolami

Info:

06-9254272

■ È nei vini di Donato Giangirolami che si trovano i più bei scorci dell'Agro Pontino e delle zone Doc di Aprilia e dei Castelli Romani. Sensazioni complesse, fatte di qualità organolettiche, territorio, storia e tradizioni che la sapienza artigiana ha saputo trasferire nelle produzioni della cantina biologica di Aprilia. Nata nel 1956 l'azienda, che si compone di quattro corpi di cui due ricadenti nell'area dei Castelli Romani a Denominazione di Origine Controllata, una facente parte della zona Doc di Aprilia e l'ultima iscritta all'albo dei vigneti I.G.T. Lazio, coltiva infatti le sue

uve senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi per mantenere inalterate le peculiarità che rendono questo «nettare di Bacco» così particolare ed unico. Il vigneto, che si estende per trentotto ettari, è allevato a spalliera con potatura tipo guyot o cordone speronato. La densità di impianto è di 4.000 piante per ettaro per una resa produttiva contenuta grazie alla mancanza di qualsiasi tipo di forzatura. I vitigni sono Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Sauvignon, Malvasia Puntinata, Pignoletto, Vermentino, Grechetto di Orvieto, Chardonnay, Viognier e Falingina.

«E
de
l'i

■ qua
ca o
ti d
ca o
zi.
ma
nor
mi
stic
me
sen
le s
che
bes
cor
dot
che
zion
car
tien
iniz
dal