

la guida

VINI PONTINI, I DUE CAMPIONI



IL PUNTO

LAZIO, LE ALTRE ETICHETTE

Questi gli altri dieci vini laziali cui è stato assegnato il massimo punteggio: Cesanese del Piglio Superiore romanico dell'Azienda agricola Coletti Conti di Anagni, Montiano e Montina Trentanni dell'azienda vinicola Falesco di Montefiascone, Frascati Superiore Luna Mater della cantina Fontana Candida di Monteporzio Catone, Donna Adriana dell'Azienda agricola De Paolis di Grottaferrata, Idea della cantina Trappolini di Casteglione in Teverina, Morrone della Tenuta Santa Lucia di Poggio Mirteto, Cesanese di Affile Capozzano della cantina Formiconi di Affile e Le Vignole della cantina Colli Picchioni di Marino.



Assegnati al Mater Matuta e al Capolemole bianco i «cinque grappoli» dagli esperti dell'Ais

Pagina
a cura
di Roberto
Campagna

NELL'OLIMPO delle migliori etichette italiane. La guida «Duemilavini» dell'Ais (Associazione italiana sommelier) ha assegnato i «cinque grappoli», il massimo punteggio, al Mater Matuta dell'azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere e al Capolemole bianco dell'azienda agricola biologica di Marco Carpineti di Cori. Se il primo conquista tale traguardo per l'ennesimo anno consecutivo, per il secondo è la prima volta.

Il Mater Matuta è un rosso ottenuto da uve Syrah (85%) e Petit Verdot (15%). Uve che vengono raccolte perfettamente mature. Sono vinificate separatamente e separatamente i loro vini vengono fatti invecchiare per 22-24 mesi in barrique. Una volta imbottigliato, il Mater Matuta riposa per altri 10-12 mesi prima di essere commercializzato. Prende il nome dalla divinità italica, la dea dell'aurora protettrice

della vita nascente e della fertilità. Dea cui fu dedicato il famoso tempio dell'antica città «Satricum» de Le Ferriere. Di colore rosso rubino denso e cupo, è un vino di rara eleganza

e di grande spessore. La cantina consiglia di assaggiarlo abbinato alla provola di bufala, un prodotto che la stessa azienda fa affinare per 4-5 mesi nelle vinacce fresche di Syrah. Ma si

sposa bene, oltre che con grandi arrostiti e primi conditi con sughi di carne, anche con la porchetta e il prosciutto di Bassiano. Il Capolemole bianco invece viene prodotto con le uve

Malvasia, Bellone e Trebbiano. Uve coltivate biologicamente in più vigneti dell'azienda con differenti esposizioni e altitudini. Vengono selezionate al momento della raccolta e i grappoli non maturi o con problemi di varia natura vengono tagliati e lasciati sul terreno. Una volta in cantina vengono diraspate e pressate soffocemente. Il mosto ottenuto subisce una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Di colore giallo chiaro vivo e brillante, straordinari sono i suoi profumi floreali. Dal sapore asciutto e morbido, predilige le tipiche zuppe dei Monti Lepini e i piatti a base di pesce, ma anche pietanze più elaborate. Sono finora gli unici vini pontini ad aver raggiunto tale traguardo. Dodici complessivamente sono le etichette laziali ad aver ottenuto i «cinque grappoli». Mai il Lazio era riuscito a piazzare in questa speciale classifica un così alto numero di vini.