

# Premio speciale al Bellone Antium

**Il riconoscimento** I redattori della Veronelli collocano il vino della Casale del Giglio fra le dieci migliori etichette d'Italia

## CURIOSITA'

È una delle dieci bottiglie italiane cui la guida «I vini di Veronelli» assegna il premio speciale. Si tratta di un riconoscimento che i redattori della stessa guida attribuiscono ogni anno a soli dieci vini per l'appunto, «con motivazioni specifiche, esplicitate caso per caso». Circa l'Antium dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere scrivono: «Per primeggiare non si può stare fermi: se ci si ferma, si arretra rispetto a quanto gli altri stanno facendo. Così Antonio Santarelli, dopo aver dimostrato che alcune terre che mai hanno ospitato la viticoltura possono dare ottimi risultati, continua a sperimentare e a cercare nuove sfide con terre e vigneti desueti. È il caso dell'Antium, ovvero della terra di Anzio e di un vitigno antico noto già in epoca romana. Tra luce e calore, sabbia e brezza marina nasce un vino di notevole fascino e singolare personalità». Ultimo vino nato in casa Santarelli, l'Antium ha esordito nel 2015. Il suo nome, come tanti altri vini della Casale del Giglio, rimanda alla storia del territorio da cui proviene. È ottenuto dalla lavorazione in purezza di uve Bellone, uno dei vitigni più antichi dell'Agro Pontino. In passato, questo vitigno si coltivava soprattutto nella zona dei Ca-



stelli Romani e poiché le sue uve, a bacca bianca, sono soggette alla muffa nobile, contribuiva alla produzione del Cannelino di Frascati. Ora si coltiva principalmente a Borgo Santa Maria, a Borgo Sabotino e nelle colline di Cori. È inoltre uno dei vitigni principe della viticoltura di Anzio e Nettuno. E qui i suoi vini hanno ottenuto la Doc (Denominazione di origine controllata), ma con l'appellativo di Cacchione, l'altro nome con cui lo stesso vitigno è conosciuto. Fino a una quindicina d'anni fa era un vitigno

utilizzato negli uvaggi con il Trebbiano e la Malvasia. Adesso viene prodotto in purezza, come l'Antium per l'appunto, e le sue caratteristiche organolettiche cambiano da zona a zona. Quello dell'Azienda Casale del Giglio è un vino ampio, ricco e persistente. Ecco come la stessa cantina lo presenta: «Colore giallo intenso con riflessi dorati. Vino solare con sentori di frutta esotica ben matura, come mango e papaya, contrapposti a una consistente acidità che lo rende idoneo a lunghi affinamenti in bottiglia.

Si distingue per la sua pronunciata sapidità e mineralità. Retrogusto molto lungo e persistente». Oltre che con certi piatti tipici della zona in cui nasce, come la minestra di «sgavajone» di Anzio preparata con il brodo di questa varietà di pesce autoctona, si abbina anche con pietanze più elaborate. È un vino che piace molto anche agli esperti della guida «Vini d'Italia» del Gambero Rosso, i quali per il secondo anno consecutivo gli attribuiscono i «tre bicchieri», il massimo punteggio. ●