

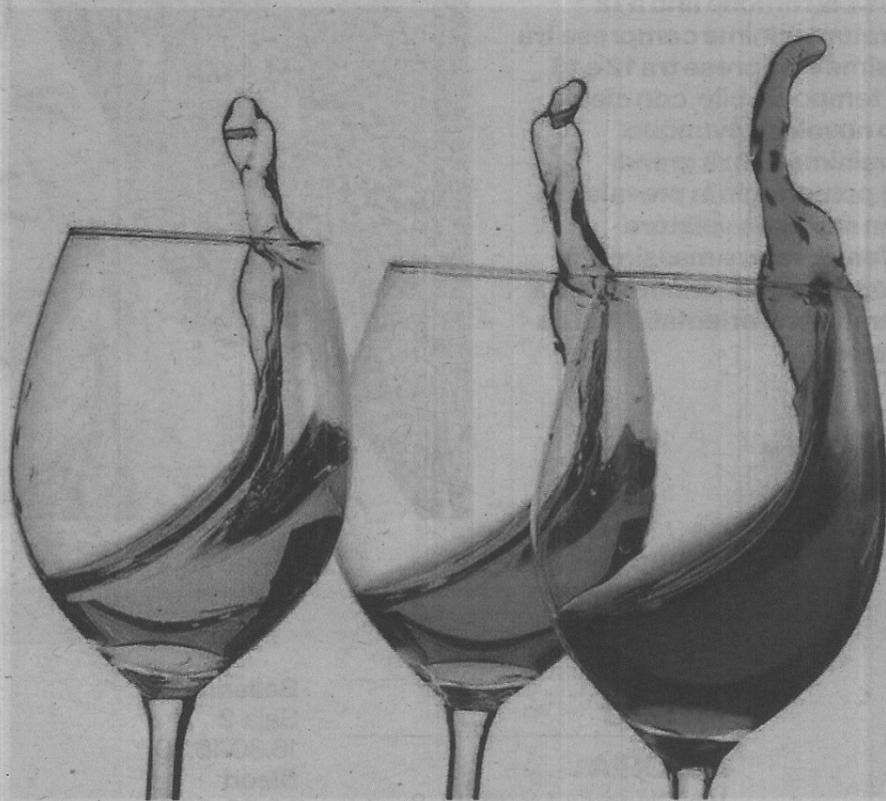


# I vini eccellenti dell'Agro pontino

**Il primato** Gli esperti della guida di Luigi Veronelli hanno assegnato le tre stelle a 16 etichette della provincia

## PROTAGONISTI

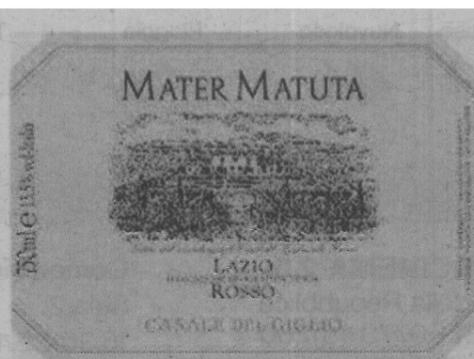
— Nove rossi e sette bianchi. A sedici etichette della provincia di Latina gli esperti della guida «I vini di Veronelli» hanno assegnato le «tre stelle», il massimo punteggio. In pratica, si tratta di bottiglie che hanno raggiunto l'eccellenza. Ben cinque sono prodotte dall'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere: l'Antinoo Lazio bianco (Chardonnay e Viognier), l'Antium Bellone Lazio, l'Aphrodisium Lazio passito (Petit Manseng, Greco, Fiano e Viognier), il Madreselva Lazio rosso (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) e il Mater Matuta Lazio Rosso (Syrah e Petit Verdot), quest'ultimo è il principe dei vini rossi della Casale del Giglio. Le uve con cui viene prodotto vengono raccolte perfettamente mature e 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 vitanacce fresche di Syrah. Ma si sposa bene, oltre che con grandi arrostiti e primi conditi con sughi di carne.

Quattro invece sono i vini dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice: l'Incontro al Circeo Rosso (Merlot e Sangiovese), il Capitolium Moscato di Terracina passito, il Sogno Lazio Rosso (Merlot e Cesanese) e l'Hum Moscato di Terracina secco. L'Hum è l'ultima etichetta nata in casa Pandolfo. Si tratta di «un vino per chi ama il moscato nella sua veste più originale e unica, quella sec-

ca». Predilige in particolare gli abbinamenti con tutti i frutti di mare e con i piatti preparati con l'utilizzo degli stessi, cucinati in bianco. Ma non disdegna il baccalà, sempre in bianco, la mozzarella di bufala (è uno dei pochi vini con cui si sposa) e i formaggi erborinati. Anche quattro vini dell'Azienda agricola di Marco Carpineti di Cori hanno conquistato il massimo punteggio. Eccoli: l'Apollide Nero Buono Lazio, il Capolemole Lazio Rosso (Nero Buono, Montepulciano e Cesanese), il Dithyrambus Lazio Rosso (Montepulciano e Nero Buono) e Il Moro



Lazio Bianco (Greco moro e Greco giallo). Quest'ultimo è uno dei vini di punta di Carpineti. Una parte del suo mosto fermenta in botti di rovere. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, colpiscono le sue note di fieno tagliato a falce. Infine, gli ultimi tre vini che hanno conquistato l'eccellenza sono il Perseide Lazio Rosso (Tannat e Petit Verdot) delle Cantine Lupo di Campoverde, il Fieno di Ponza Rosso Lazio (Piedirosso e Aglianico) delle Antiche Cantine Migliaccio e il Colle Amato Nero Buono Lazio della Tenuta Pietra Pinta di Cori. ●