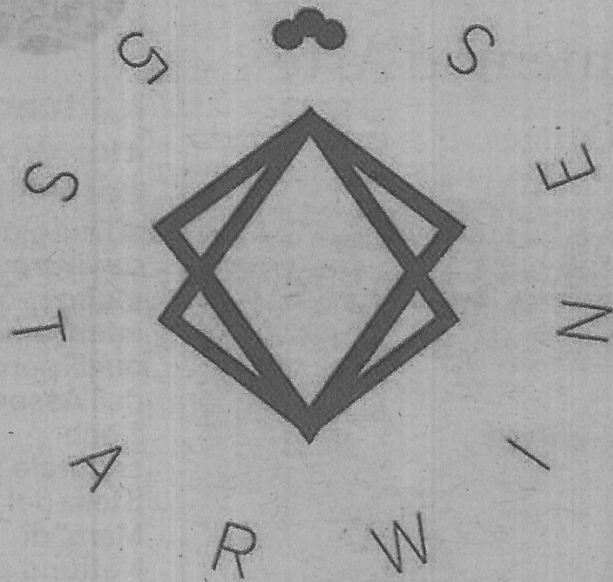


# LA GUIDA



## 5 STAR WINES AWARD

# Il miglior rosato parla pontino

Sul podio L'Albiola della cantina Casale del Giglio conquista il maggiore punteggio nella propria categoria

### LA GUIDA

Il miglior rosato d'Italia. Nella prima edizione della guida «5StarWines the Book» realizzata da Vinitaly, il salone internazionale dei vini e distillati di Verona, l'Albiola dell'Azienda agricola Casale del Giglio si è piazzato al primo posto nella categoria d'appartenenza, quella dei vini rosati per l'appunto. Questo successo, oltre ovviamente alla famiglia Santarelli, è da attribuire anche al territorio della provincia di Latina per il salto di qualità che ha fatto nel campo enologico in questi ultimi anni. L'Albiola è uno dei tanti vini della cantina de Le Ferriere che rimandano alla storia della terra dai cui provengono. Porta il nome della città rutula o volsca che Plinio il Vecchio annoverava tra le cinquantatré comunità che costituivano l'antico Lazio. I vini rosati si producono con uve a bacca rossa facendo macerare il mosto nelle bucce per un tempo variabile compreso tra poche ore e un massimo di due giorni. Al termine della macerazione, il mosto viene separato dalla bucce e la vinificazione continua esattamente come per i vini bianchi. Cinque le tecniche utilizzate: vin gris, blush wines, vini di una notte, vini di un giorno e saignée, ossia del salasso. L'Albiola viene vinificato con questa ultima tecnica, che consiste nel prelevare una certa quantità di mosto nella vasca di mace-



razione da un vino rosso e farla vinificare in bianco. In particolare le uve con cui è prodotto l'Albiola (Syrah 85% e Sangiovese 15%) vengono lavorate senza che il mosto entri in contatto con le bucce durante la fermentazione. Così facendo si esaltano i profumi e la freschezza minimizzando la componente tannica, tipica del Syrah e Sangiovese. La sua eleganza è dovuta soprattutto al colore: rosso rubino intenso. In bocca è morbido, ampio e di buona freschezza, mentre il suo bouquet è floreale con sentori di frutta matura. Ama gli abbinamenti

con primi piatti conditi con sughi poco elaborati, ma non disdegna di accompagnare qualche secondo leggero. La cantina consiglia di abbinarlo alle zuppe di pesce. Oltre all'Albiola, che ha ottenuto un punteggio di 92 centesimi su cento, in questa prima guida di Vinitaly sono entrati altri sei vini della Casale del Giglio. Eccoli: lo Shiraz, il Cabernet Sauvignon, il Petit Verdit, il Viogner, l'Aphrodisium e l'Antinoo. I primi quattro portano il nome dei vitigni con cui vengono prodotti, gli altri invece, come l'Albiola, l'Antinoo e l'Aphrodisium ri-

### LE CATEGORIE

#### I vini vincitori

I vini esaminati dai redattori della guida «5StarWines the Book» erano raggruppati in sei categorie: bianco, rosato, rosso, dolce frizzante e spumante. A far compagnia all'Albiola, come miglior vino, sono: Vermentino di Gallura Docg Sciala 2015 della Surrau Società Agricola di Arzachena; Barolo Docg Bussia 2013 dell'Agricola Gian Piero Marrone de La Morra; Moscadello di Montalcino Doc Vendemmia Tardiva Florus 2014 di Banfi di Montalcino; Colli Piacentini Doc Malvasia frizzante 2016 della Cantina sociale di Vicobarone e Vino Spumante di qualità Brut Rosé Unique 2014 di Medici Ermete & Figli di Reggio Emilia. Il «Gran premio» della giuria è andato invece alla Vernaccia di Oristano Doc Superiore Juighissa della Cantina della Vernaccia di Oristano. Nella categoria miglior prezzo/piacere, riconoscimento ex-aequo per il Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze spumante Dry 2016 de Le Bertole Di Bortolin G. & C. di Valdobbiadene e al Marsala Doc Vergine riserva dry 2000 di Carlo Pellegrino & C. di Marsala. Il Barolo Docg Bussia dell'Agricola Gian Piero Marrone de La Morra infine è risultato il vino italiano che in assoluto ha ottenuto il miglior punteggio tra tutti quelli selezionati.



mandano alla storia della terra da cui provengono. Il nome di questo ultimo deriva dal tempio di un villaggio rutulo. E' dedicato ad Afrodite Marina, protettrice dei navigatori. Mentre l'Antinoo è il giovane greco della Bitinia vissuto nel I secolo dopo Cristo, il cui bassorilievo è stato rinvenuto nel 1907 nei pressi della stessa cantina. E' un bianco ottenuto con uve Chardonnay e Viogner, un vino di buona complessità, grasso e avvolgente al palato. Invece l'Aphrodisium è un passito prodotto con uve Gros Manseng, Sauvignon e Riesling. ●

