

Incontri in enoteca



a cura di Enotriatellus



IMPARIAMO A CONOSCERE IL VINO:

Gennaio, passate le feste e le libagioni di fine anno, siamo all'inizio del nuovo anno e di un nuovo percorso che ci porterà a conoscere un vino nuovo ogni mese da portare sulla tavola da bere e/o condividere con le persone che ci circondano.

Prima di parlare di un vino, bisogna inserirlo in un contesto fatto di Territorio, Aziende e soprattutto persone che il vino lo producono. Il territorio è quello di Galluccio un paesino a 380 metri sul livello del mare, ai confini tra il Lazio e la Campania inserito nel parco di Roccamonfina tra boschi di Leci castagni e querce secolari. L'azienda è la San Teodoro nata nel 1994 come produttrice di olio extravergine da olive Carnaiola e Caiazzana, dal 2000 con l'acquisizione di nuovi terreni e il completamento della cantina con le attrezzature all'avanguardia si dedica alla produzione di vini di alta qualità ottenuti da vigneti di Falaghina, Fiano, Piediroso, Aglianico e Cabernet coltivati su 15 ha di proprietà condotti in agricoltura biodinamica nel rispetto delle regole stabilite



dal regolamento Cee 20/78.

Infine ma non per ultimo l'Uomo: Giuseppe Santoro, persona solare e generosa

che con passione, caparbietà e l'aiuto dell'enologo Francesco Giugliano ma soprattutto con il lavoro in vigna di Pietro Santoro portano sulle nostre tavole i vini dell'azienda.

Tutto ciò premesso passiamo a parlar di Vino e precisamente del Rosato IGT Roccamonfina. Concorrono alla produzione di questa selezione ben 3 vitigni: Aglianico, Cabernet Sauvignon e Piediroso. Aglianico e piediroso sono due vitigni autoctoni che concorrono alla produzione di vini rossi importanti della Campania, come il Taurasi; Il Cabernet Sauvignon è uno dei vitigni a taglio bordeaux più diffusi. Inutile dire che tutti e tre vitigni hanno trovato il miglior ambiente pedoclimatico in Galluccio adattandosi e prosperando nel terreno di origine vulcanica ove sono coltivate in un sistema di allevamento a contospallie-



ra con potatura a guyot e densità di piante di 5000 per Ettaro. Le uve giunte a perfetta maturazione vengono pressate in modo soffice, fermentazione e

decantazione avvengono a bassa temperatura controllata. Il tutto porta ad un vino che nel bicchiere ha una colorazione da petalo di rosa, fiore che viene ricordato anche quando si porta il vino al naso per l'esame olfattivo. In bocca il possente grado alcolico 13° scalda il palato senza essere invadente, si armonizza con la equilibrata acidità propria del vitigno aglianico, mentre la mineralità apportata dal terreno vulcanico danno sapidità e freschezza al prodotto. Infine il retrogusto lungo e persistente fanno di questo vino un prodotto versatile abbinabile a salumi poco stagionati, alla mozzarella di bufala, non disdicendo una lasagnetta al salmone ovvero a un coniglio alla cacciatora sposandosi bene anche a piatti di pesce persico.



PREZZO IN ENOTECA € 8,70



Vino · Distillati · Liquori
Vale € 5,00 di sconto
(su un acquisto minimo di € 20,00)

GRUPPO VINI



www.enotriatellus.it

Sede Operativa: Via G. Verdi, 55 Aprilia (LT) - Tel. 06. 9258789 - Fax: 06 45417954 - enolfeg@fastwebnet.it