

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia,
Ristoranti e Cantine d'Attrazione

2007 Associazione Italiana Sommelier

TERRA DELLE GINESTRE

Via Fornello, 94 - 04020 Spigno Saturnia (LT) - Tel. 0771 700297
Fax 1782229648 - www.terradelleginestre.it - info@terradelleginestre.it

Anno di fondazione: 1998

Presidente: Giulio Luigi Pio Marrone

Enologo: Maurizio De Simone

Bottiglie prodotte: 9.500

Ettari vitati di proprietà: 1 + 2,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla Roma-Napoli uscire a Cassino e procedere in direzione Formia fino a raggiungere Spigno Saturnia.

Nella cooperativa di Spigno Saturnia, nel Lazio meridionale al confine con la Campania, prosegue l'idea di recuperare vitigni storici come il Metolano o l'Abbuoto. L'intento è nobile, come quello di lavorare per riportare sulle mense vini scomparsi come il Cecubo o il Formianum, di cui la tradizione ci ha lasciato soltanto un vago ricordo letterario. Sull'onda di questo entusiasmo nascono il Lentisco (da uva Bellone), un bianco morbido ed equilibrato, ed i vari Moscato di Terracina, di cui segnaliamo il Passito Promessa. Vitale e scattante Il Generale, unione di varietà rigorosamente autoctone.

LENTISCO 2005



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Bellone 100% - **Gr.** 13% - **€** 10 - **Bottiglie:** 3.000 - Paglierino con riflessi appena dorati. Toni minerali di pietra calda segnano l'olfattiva, insieme a ricordi di ortica, salvia, pesca e nocciola tostata. Caldo, fresco e ben integrato al legno di castagno in cui matura per 7 mesi. Finale coerente e lievemente astringente. Cannelloni alla zucca.

PROMESSA PASSITO 2004



Tipologia: Bianco Dolce Igt - **Uve:** Moscato di Terracina 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 13,50 (0,500) - **Bottiglie:** 600 - Splendente e dai bellissimi riflessi ramati. Toni di geranio, frutta candita, datteri e fichi secchi. L'alcol è un po' esuberante ed esalta la dolcezza zuccherina. Delicata spalla acida di supporto. Scia sapida finale. Un anno in barrique. Torta di datteri e mandorle.

IL GENERALE 2003



Tipologia: Rosso Vdt - **Uve:** Metolano 40%, Primitivo 40%, Aglianico 20% - **Gr.** 13% - **€** 14 - **Bottiglie:** 1.000 - Rubino chiaro con unghia porpora. Olfatto segnato da accenni di cuoio, pelle conciata, toni balsamici e china. Medio corpo, piuttosto morbido, con una materia tannica in primo piano. 18 mesi in barrique di 1° e 2° passaggio. Noce di vitello alla crema.

STELLARIA 2005 - Moscato di Terracina 100% - € 10



Paglierino piuttosto deciso. Note varietali e dolci di acacia, zagara, pan brioche e buccia di mandarino. Caldo e di struttura snella. Fresco e con una sensazione leggermente astringente. Barrique per 6 mesi di 1° e 2° passaggio. Cestini di melanzane.

INVITO 2005 - Moscato di Terracina 100% - € 7



Tra il paglierino e il verdolino. Lievi ma aromatici sentori di tiglio, acacia, pesca zuccherata ed una nota lattica nel finale. Gradevole e leggero di corpo, con una vena fresco-sapida contenuta. Acciaio-Bocconcini con salvia.