

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA

2008

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: 15.000

Ettari vitati di proprietà: 1 + 3 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.

Piccola realtà cooperativa del Lazio meridionale, proprio al confine con la Campania, che sin dagli inizi, seppur recenti, si è dimostrata tesa al recupero dei vigneti storici, dei vari cloni autoctoni che in maniera naturale, anche in caso di reimpianto, hanno ricomposto l'assetto enologico di questa microarea. E così, vitigni come il Bellone, il Moscato di Terracina e l'Abbuoto tornano in auge e in produzione, anche in purezza, in una filosofia di crescita e miglioramento costanti. In particolar modo il Lentisco 2006, un vino evocativo, poi il Moscato di Terracina Stellaria, reso cremoso e intrigante dal contributo del legno. Nel prossimo futuro due nuovi vini: il Cecubo, vino citato da Plinio che rese celebri queste zone, e il Formianum.

LENTISCO 2006



Tipologia: Bianco Igt - Uve: Bellone 100% - Gr. 13% - € 10 - **Bottiglie:** 6.000 - Oro luminoso, profumi "vintage" di ortica, nocciola tostata, cipria, pietra calda. La bocca è vibrante, in perfetta evoluzione. Una tostatura raffinata, carisma e nervature fresco-sapide, una persistenza aromatica sui temi dell'olfatto. Vinificato in botti di castagno, come da tradizione. Purè di ceci con polpi saltati.

STELLARIA 2006



Tipologia: Bianco Igt - Uve: Moscato di Terracina 100% - Gr. 12,5% - € 10 - **Bottiglie:** 2.000 - Tenui riflessi dorati. L'olfatto trascende l'aromaticità per aprirsi su sentori di frutta esotica, zagara, salvia, mentuccia e acacia. In bocca è cremoso, calibrato da freschezza e sapidità. Persistenza vanigliata. Fagottino di verza, patate e lardo fumato.

IL GENERALE 2004



Tipologia: Rosso Vdt - Uve: Metolano 40%, Primitivo 40%, Aglianico 20% - Gr. 13% - € 14 - **Bottiglie:** 1.500 - Muove dall'etereo verso la marasca, il cuoio, il caffè, in una cornice balsamica cadenzata. Struttura morbida, tannicità vigorosa, finale caldo e fruttato. In rovere per 18 mesi. Capretto alla brace.

INVITO 2006



Moscato di Terracina 100% - € 7 - Toni floreali di tiglio e acacia, poi fruttati di pera. Aromatico, leggero e morbido, un soffio salino e finale fruttato. Acciaio. Fritto alla romana.

RICORDI 2006



Metolano e Primitivo 55%, Abbuoto e Uva Viperata 45% - € 6 - Sentori intensi di marasca, prugna, frutti selvatici. Leggero e carezzevole, in piena assonanza con l'olfatto. Plateau di salumi.

PROMESSA PASSITO 2006 - Moscato di Terracina 100% - € 10 (0,500) □