



DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA 2010

Associazione Italiana Sommelier

Terra delle Ginestre

Superstrada Formia-Cassino km 7+700 - 04020 Spigno Saturnia (LT)
Tel. 349 5617153 - Fax 1782229648
www.terradelleginestre.it - info@terradelleginestre.it

Anno di fondazione: 1998

Presidente: Giulio Luigi Pio Marrone

Fa il vino: Maurizio De Simone

Bottiglie prodotte: 12.000

Ettari vitati di proprietà: 1 + 4 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Giulio Marrone

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

Piccoli numeri, protocolli di vinificazione artigianali, territori sottovalutati e viti-gni dimenticati: eppure, è facile appassionarsi ai vini realizzati da questa minuscola cooperativa di amici, attiva dal 1998 in un'area che pure, in un passato lontano, aveva tirato fuori, a dar fede ai cronisti di epoca classica, vini leggendari e generosi come il Cecubo e il Formiano. Il recupero di varietà praticamente ignote, come l'Uva Vipera, il Metolano e l'Abbuoto, è ormai cosa fatta, ed altre sfide attendono Giulio Marrone e la sua simpatica compagnia di visionari. Il passito da Moscato di Terracina sfornato quest'anno, purtroppo in poche bottiglie, non è che un ulteriore incoraggiamento a proseguire sulla strada intrapresa.

PROMESSA 2007



Tipologia: Bianco Dolce Igt - **Uve:** Moscato di Terracina 100% - **Gr.** 14,5% - € 11 (0,500) - **Bottiglie:** 1.200 - Ambra brillante con unghia arancio, ha naso davvero peculiare, di miele amaro, scorza d'arancia e zenzero, ma anche torta di carote, semi di finocchio, marron glacé e metallo. Bocca dolce-non dolce, di vero fascino, con alcolicità ben mimetizzata, acidità sufficiente a bilanciare l'assaggio e finale all'arancia, gradevole e fresco. Con un'uva dal carattere così aromatico si rischiava il déjà-vu, invece non somiglia a nessuno. Un anno in rovere piccolo. Torta alle mandorle e noci.

IL GENERALE 2007



Tipologia: Rosso Vdt - **Uve:** Primitivo 40%, Uva Vipera 30%, Abbuoto 30% - **Gr.** 14% - € 13,50 - **Bottiglie:** 1.000 - Scende rubino denso nel bicchiere squadernando profumi pungenti e vinosi di fiori rossi, visciola, fragola schiacciata, cioccolato e ginepiro, veicolati da decisa spinta di acidità volatile. Bocca ruvida, tannica, con un che di antico nei ritorni finali di amaro d'erbe e nell'acidità un po' sopra le righe. Persistenza più che dignitosa. Un anno in barrique. Pollo con peperoni.

MOSCATO DI TERRACINA INVITO 2008



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Moscato di Terracina 100% - **Gr.** 11,5% - € 7,50 - **Bottiglie:** 7.000 - Paglierino con bagliori verdolini, molto chiaro. Naso delicatamente aromatico di uva spina, menta e kiwi, con tocchi erbacei. Palato lieve e corrispondente, agile e pulito, con buon acidità a supporto e svirgolata amarognola all'epilogo. Vino dal fisico smilzo, ma tonico. Solo acciaio. Da aperitivo, o per un temerario tentativo sulle alici marine.