



> [I vini da non perdere](#) > [nel Lazio](#)

Lentisco 2004 Lazio igt

28/12/2005



Acquista i libri

I vini da non perdere

- » [in Abruzzo](#)
- » [in Basilicata](#)
- » [in Calabria](#)
- » [in Campania](#)
- » [in Molise](#)
- » [in Puglia](#)
- » [in Sardegna](#)
- » [in Sicilia](#)
- » [nel Lazio](#)

La Top 20

Rubriche

- » [Appuntamenti, persone](#)
- » [Polemiche e punti di vista](#)
- » [Diario di Capri](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I libri da mangiare](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [I vini del Mattino](#)
- » [L'olio d'oliva](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette dei contadini](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [Notiziario Iwfi](#)
- » [Voglia di Birra](#)

Ricerca

Vai

- tutte le parole
- almeno una parola

Links

Archivio

- » [Gennaio 2006](#)
- » [Dicembre 2005](#)
- » [Novembre 2005](#)

TERRA DELLE GINESTRE

Uva: bellone

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: legno

Tra i vini bianchi dell'Anteprima di Vitigno Italia alla Mostra d'Oltremare di Napoli voglio raccontarvi di questo Lentisco fermentato ed elevato in legno. Già, ma quale? Do you remember il castagno? Una tradizione tipicamente italiana sulla quale molti cominciano a tornare, almeno quando si tenta di dare un tocco tipico e inimitabile al vino che si produce, come in questo caso fa l'azienda laziale Terra delle Ginestre di Gian Luigi Pio Marrone che ha come wine maker l'amico Roberto Cipresso, l'enologo di Villa Dora a Terzigno. Certamente il castagno è un legno molto snob di questi tempi dopo lo tsunami di barrique di rovere francese e americano che ha inondato tutte le cantine del Belpaese. Una piccola azienda molto interessante, perché, proprio ai bordi della Campania, tiene alta la bandiera dei vitigni autoctoni bianchi laziali sia con il moscato di Terracina ben conosciuto soprattutto dagli appassionati della Capitale, sia con l'uva bellone, detta anche uvapane e cicinello, diminutivo tipico partenopeo. Per i rossi lavora il metolano, il primitivo e l'aglianico che entra così nella quarta regione in maniera ufficiale anche se in blend. Sicuramente al primo impatto nel Lentisco 2004 prevalgono le note del legno, seguite da un buon floreale e frutta bianca, in bocca lo stile è deciso, punta sulla freschezza ben equilibrata all'alcol che comunque viaggia sui 13 gradi e alla struttura. In una terra devastata dal trebbiano, dunque, anche i vini bianchi hanno buone possibilità che non siano quelle dei vitigni internazionali come lo chardonnay e il sauvignon. La sensazione, complice la fermentazione sulle bucce in legno, è quella di trovarsi di fronte alla complessità di un vino rosso. In ogni caso l'abbinamento non è molto facile, forse su un pecorino o un caprino freschi e una provola affumicata per restare sui latticini, oppure sulla genovese di carne o meglio ancora di tonno alla cetarese. Bella scoperta, da intenditori.

Sede a Spigno Saturnia. Via Fornello, 94. Tel. 0771.700297. Fax 178229648. www.terradelleginestre.it. Enologo: Roberto Cipresso. Ettari: 3 di cui 1 di proprietà. Bottiglie prodotte: 10.000. Vitigni: bellone, moscato di Terracina, metolano, primitivo, aglianico.

