

RISTORANTI DI ROMA

2007 2008

2.100 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

939 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 120 ENOTECHE E WINE BAR • 159 PIZZERIE E PIZZA AL TAGLIO • 325 BOTTEGHE DEL GUSTO ED EQUO SOLIDALI • 126 PUB • 107 LOCALI NOTTURNI • AGRITURISMI • FATTORIE DOC • NEGOZI GOURMET • BED&BREAKFAST • RICETTE • PRODUTTORI DI VINO • CATERING • ITINERARI DEL GUSTO
ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ



PRODUTTORI DI VINO

TERRA DELLE GINESTRE

GIULIO MARRONE

SATURNIA (LT)

LOC. SPIGNO - VIA FORNELLO 94

☎ 349 5617153

Una scommessa tra le più difficili ma anche eccitanti quella di questa piccola cooperativa di amici con la passione per i vini ed i piatti del territorio, il tentativo cioè di recuperare i vitigni e dunque i vini che facevano di quest'area a sud del Lazio una delle più rinomate nel passato per la loro bontà. Ma è una scommessa

che, seppur in un numero ancora limitato di bottiglie, si può dire che stia per essere vinta, vista la felicità espressiva di tutti i vini assaggiati. C'è in loro

qualcosa di autentico e genuino, una pienezza ed un'artigianalità che abbiamo un po' perso nel mare magno di vini tecnologici, corretti, ma algidi che imperversano nel mercato italiano. Una sorpresa così può essere il bianco Invito '05, da uve di Moscato di Terracina



selezionate a Vallemarina. Vinificato in versione secca è uno dei migliori bianchi da aperitivo degustati. I suoi profumi sono piacevolissimi e succulenti di piene note floreali, con una sapidità assai intrigante al palato. Il Lentisco '05 poi, da uve di Bellone selezionate a Cori e lasciate fermentare per 6 mesi in botti di castagno da 300 litri, conferma tutto il suo carattere e la calda appetitosità dei profumi per nulla sopraffatti dal legno. Bianco molto sapido e carnoso al palato, gustoso di appagante dolcezza espressiva. Da Metolano, Primitivo ed Aglianico infine il Generale '04, fascinoso e speziato ai profumi, cui manca solo un guizzo di concentrazione e grasso in più per l'eccellenza. Splendido infine il Promessa '04 da uve di Moscato di Terracina sempre selezionate a Vallemarina e, dopo la vendemmia, poste ad appassire per 6 settimane nel fruttaio. Il vino, che ha fermentato lungamente in botticelle di rovere, ha profumi fragranti e dolci, con magnifici sapori di una vellutata sapidità aromatica.

PROMESSA '04

giudizio: ★★★ 1/2



IL GENERALE '04

giudizio: ★★★ 1/2