

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

POGGIO ALLA META

Via Chiarezzo, 13 - 03030 Pescosolido (FR) - Tel. 0776 886135
Fax 081 2488351 - www.poggioallameta.it - info@poggioallameta.it

Anno di fondazione: 2000 - **Proprietà:** Simone Nicòtina

Fa il vino: Andrea Nicòtina - **Bottiglie prodotte:** 35.000

Ettari vitati di proprietà: 6 + 2 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A1, uscita Frosinone, prendere la superstrada Frosinone-Sora.

Se è vero - ed è verissimo - che nel Lazio c'è un gran bisogno di dinamismo, ricerca, serietà e sperimentazione, ecco una cantina da incoraggiare. Nata da pochi anni per iniziativa di Mariano Nicòtina, enologo, Poggio Alla Meta lavora attualmente le uve di due "corpi" aziendali separati, uno ad Alvito, l'altro a Pescosolido, alle pendici dei Monti della Meta, vicino al confine con l'Abruzzo. In collaborazione con l'Arsial sta inoltre studiando, in appositi vigneti sperimentali, uve tradizionali del territorio ormai dimenticate: nomi oscuri quali Pampanaro, Maturano, Lecinaro e Campolongo, delle quali non si può che essere curiosi di valutare i caratteri e i risultati "nel bicchiere". Intanto, brindiamo alle fortune future con un bianco a gradazione contenuta, freschissimo, bevibile e, vivaddio, non interessato ad attirare l'attenzione solo ostentando i bicipiti.

PILUC 2008



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Passerina 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 11 - **Bottiglie:** 5.000 - Paglierino pallido con riflessi oro antico. Naso inizialmente semplice e aromatico, ma capace di vera evoluzione nel bicchiere: si fa strada un'intensa florealità, poi note di paglia, mela limoncella, acetosella, lime e pietra calda. All'assaggio sfoggia un vigore inusitato per la tipologia; la vibrante spina acida e la nitida estensione finale disegnano un quadro attraente, che invita al riassaggio. Forse il miglior vino da uve Passerina uscito negli ultimi anni in regione: una lieta sorpresa. Ha un'acidità da Riesling (6,75 g/l) nonostante la giovanissima vigna, posta a 550 metri, sia stata vendemmiata a novembre. Solo acciaio. Risotto alle verdure.

ATINA CABERNET IL VECCHIO RISERVA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 2.500 - Rosso rubino molto caldo e intenso e naso cupo e reticente; dopo adeguata ossigenazione trapelano ricordi di grafite, cacao amaro e, via via più netto, yogurt di mora ed altri sentori in un registro tra il lattico e il fruttato maturo. Al palato è rudemente tannico, molto denso, con acidità calibrata e mediamente persistente; un monolite, per il momento più apprezzabile sotto il profilo enologico che quello emozionale. Alla fermentazione in acciaio è seguita sosta di un anno in barrique. Arrostiticini.

ATINA CABERNET IL GIOVANE 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 10.000 - Bel punto di rubino brillante e naso lineare e gradevole: toni vegetali e mentolati, forte carica fruttata, una nuance di pepe rosa e di confettura di fragola. Manca un po' di slancio all'assaggio, in cui appare un tannino di grana non impeccabile e una deviazione amarostica all'epilogo. Rese di 50 quintali ad ettaro e maturazione in solo acciaio. Pollo alle olive.

ATINA IL ROSSO 2008 - Cabernet Sauvignon 50%, a.v. 50% - **€** 8

