

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

POGGIO ALLA META

Via Valloni snc - 03034 Casalvieri FR - Tel. e Fax 0776 618002

www.poggioallameta.it - poggioallameta@gmail.com

Anno di fondazione: 2000 - **Proprietà:** Mariano Nicòtina e famiglia

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

Ettari vitati di proprietà: 7 + 2 in affitto - **Vendita diretta:** sì

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

Nasce nel 2000 per volontà di Mariano Nicotina, con l'obiettivo di produrre vini di qualità nei territori che si affacciano sulle pendici dei monti della Meta. Fin dal principio si è cercato di attuare un discorso di sperimentazione e valorizzazione nel pieno rispetto dell'ambiente, e con notevoli investimenti è arrivato il successo nel 2010, data che coincide con l'inaugurazione della nuova cantina, con il riconoscimento di "Zero Emission" (è stata la prima azienda vitivinicola in Italia ad avere azzerato le emissioni di anidride carbonica). Per il futuro sono previste altre novità, come la produzione di uno spumante da Passerina in purezza, decisamente idoneo al progetto, e la vinificazione in purezza di varietà come il Lecinaro, antico e rarissimo vitigno locale.

PILUC 2009



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Passerina 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 11 - **Bottiglie:** 5.000 - Sgargiante nelle nuance giallo paglierino-verde. Registro olfattivo declinato su toni di erba cedrina, ginestra, glicine e ed erbe aromatiche come salvia e mentuccia. La bocca schietta e pulita viene attraversata da una fitta spinta fresca e sapida, vibrante e dagli echi salmastrici e minerali. Sbalordisce per lunghezza ed intensità. Appagante e buonissimo per gli amanti del genere. Matura solo in acciaio. Maltagliati fiori di zucca e gamberi di fiume.

ATINA CABERNET IL VECCHIO RISERVA 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 3.000 - Manto rubino compatto e luminoso. Naso pregno di sensazioni di confettura di mirtillo, peperone grigliato, violetta, resina, china, rabarbaro, sottobosco, alloro e spezie dolci. Espressione gustativa di gran corpo e vigore: massicciamente tannico, invade il palato rilasciando gradualmente una ad una le suggestioni avvertite all'olfatto. Possente e muscoloso. Matura un anno in barrique. Abbacchio al forno con patate e rosmarino.

ATINA CABERNET IL GIOVANE 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 10.000 - Scintillante e dai riverberi violacei. All'olfatto sprigiona fresche sensazioni floreali di rosa e violetta di bosco, poi cassis, chinotto, eucalipto, pepe verde e pomodorino secco. Equilibrato al sorso, fresco e gradevolmente tannico, chiude lungo su toni ammandorlati e di erbe aromatiche. Acciaio. Involtino romano.

ATINA ROSSOALLAMETA 2008



Cabernet Sauvignon 50%, Lecinaro 25%, Merlot e Syrah 25% - **€** 8 - Limpido nella sua veste rubino cupo. Intenso ai profumi, sciorina frutti di bosco, garofano, resina, china, peperone verde e soffi silvestri. Bocca coerente e speculare, fresca e dal tannino lievemente ammandorlato. Acciaio. Pizzaiola.