

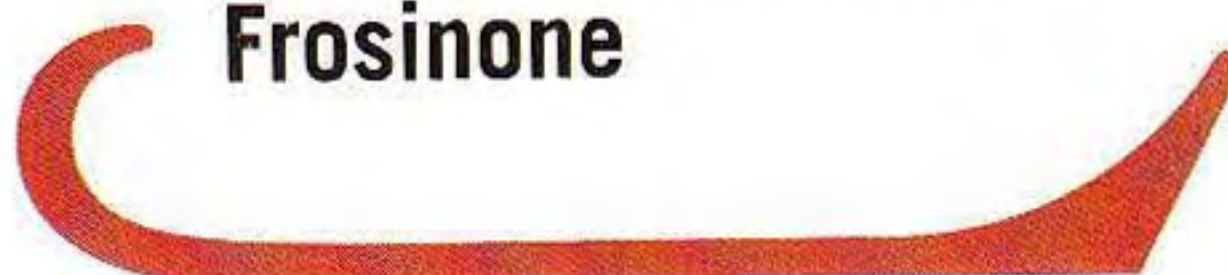


GUIDA AI VINI

della provincia di Frosinone



Camera di Commercio
Frosinone



L'azienda Poggio alla Meta (il cui nome deriva dalla catena montuosa che sovrasta i vigneti) nasce dalla collaborazione tra il Prof. Mariano Nicòtina, agronomo ed enologo, e il suo ex allievo Ernesto Anselmo Cioffi, agronomo ed esperto in viticoltura. I corpi aziendali consistono in due vigneti dislocati nella Valle di Comino: uno ad Alvito, nel cuore dell'areale della DOC Atina, in cui vengono prodotti i rossi e l'altro a Pescosolido, dove viene prodotta la Passerina e dove ha sede la moderna cantina. La passione e la competenza di Nicòtina e Cioffi, le moderne tecniche agronomiche e fitosanitarie (concimazione, potatura sul bruno, controllo delle crittogame grazie ad agrofarmaci a basso impatto ambientale e selettivi per l'artropodofauna utile, controllo meccanico delle infestanti, potatura verde, diradamento dei grappoli) condotte da operai specializzati consentono una produzione ridotta ma di elevata qualità.



IL GIOVANE

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Cabernet Franc 5%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata e precipitazione meccanica a freddo, affinamento in acciaio inox per 3 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%.

Colore: rosso rubino carico intenso.

Olfatto: naso suadente con nitide note fruttate che ricordano il mirtillo, la ciliegia e la prugna, tenui note di spezie e di frutta secca.

Gusto: caldo, morbido e avvolgente al palato, sapido, di giusto corpo, ben strutturato, dalla tessitura tannica larga e setosa e dal finale lungo e perfettamente coerente.

Totale bottiglie prodotte: 6.500.



IL VECCHIO

Tipologia: Rosso, Atina Cabernet Riserva DOC.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Cabernet Franc 5%.

Altitudine: m 450 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità degli impianti: 5.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 50 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata e precipitazione meccanica a freddo, affinamento in acciaio inox per 3 mesi, elevazione in barrique di primo passaggio per 12 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 9 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13,5%.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: spettro olfattivo complesso ed elegante in cui gli aromi di frutti a bacca rossa sono impreziositi da delicate note speziate.

Gusto: in bocca si presenta con soave potenza e piacevole morbidezza, struttura equilibrata, finale siglato da un tannino di classe che si porta con sé ricordi di sottobosco, cuoio e terra bagnata.

Totale bottiglie prodotte: 1.700.



PILUC

Tipologia: Bianco, IGT Frusinate.

Uvaggio: Passerina 100%.

Altitudine: m 550 s.l.m.

Suolo: sabbioso, calcareo a scheletro prevalente.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità degli impianti: 4.000 ceppi per ha.

Resa per ettaro: 60 q.

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, lievissima spremitura in polmone pneumatico, precipitazione meccanica a freddo, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in contenitori di acciaio