

“Piluc” 2006 Passerina del Frusinate Lazio igt  
17 settembre 2007

## **AZIENDA POGGIO ALLA META**

Uva: passerina

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

I bianchi del Lazio segnano una decisa ripresa grazie sia alla buona vendemmia 2006 che ha gratificato i produttori, ma soprattutto alla scoperta di autoctoni interessanti e ricchi di spunti. La Passerina del Frusinate è uno di questi, una cultivar tardiva che dunque ha risentito del ritorno del caldo settembrino dopo il mese di agosto un po' incerto e piovoso. I vigneti del professore Mariano Nicotina sono in conversione biologica: siamo nelle valli del Liri e di Comino, ad Alvito e Pescosolido, due paesini alle falde dei monti della Meta del Parco nazionale dell'Abruzzo, più o meno a mezza strada fra Sora e Venafrò, dove nel 2001 sono stati impiantati i vigneti la cui uva è stata etichettata per la prima volta con la vendemmia 2005. Un progetto semplice, riqualificare la doc Atina lavorando sul cabernet previsto dal disciplinare e sulla passerina del Frusinate per il bianco mentre giusto lo scorso anno è iniziato il lavoro su due vitigni autoctoni laziali, il maturano e il pampanaro sinora mai vinificati. Questo bianco ha un buono spettro di profumi floreali e fruttati, ma soprattutto una beva equilibrata e fresca, ricca di sorprese, che procede senza voglia di stupire ma decisa. Lo definirei un bianco da pesce per la sua sapidità. Una bella sorpresa.

Sede a Casalvieri (FR), via Valloni snc. [www.poggioallameta.it](http://www.poggioallameta.it). Enologo: Mariano Nicotina. Ettari: 6 di proprietà. Bottiglie prodotte: 30.000. Vitigni: cabernet sauvignon, merlot, passerina, maturano e pampanaro.

**Luciano Pignataro** WineBlog