

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food® Editore

Casalvieri (FR)

Poggio alla Meta

Via Valloni snc

Tel. 0776 618002

www.poggioallameta.it

poggioallameta@gmail.com

6 ha - 30.000 bt

vende in cantina

VITA - Poggio alla Meta, il cui nome deriva dai monti della Meta che sovrastano i vigneti che guardano al Parco Nazionale d'Abruzzo, è di proprietà di Mariano Nicòtina, agronomo, enologo e docente alla facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, che dirige scrupolosamente la sua azienda familiare assieme ai figli Andrea, enologo anch'egli, e Simone, che si occupa della gestione amministrativa.

VIGNE - I vigneti si trovano nei territori di Alvito e Pescosolido su terreni argilloso-calcarei e arenaceo-calcarei. I vitigni coltivati ad Alvito sono di stampo internazionale mentre a Pescosolido sono coltivati la passerina, il maturano e il pampanaro, vitigni locali oggetto di studi e ricerche. Il vigneto di Pescosolido è totalmente biologico mentre l'altro è gestito con pratiche agronomiche e fitosanitarie a basso impatto ambientale.

VINI - Sono due gli obiettivi di Poggio alla Meta: dare nuova linfa alla Doc Atina e puntare sulle potenzialità mai espresse dei vitigni autoctoni locali. Dimostrazione di questo intraprendente progetto è il **Piluc 2009** (passerina; 5.000 bt; 12 €) vino di buona freschezza e mineralità grazie al terreno calcareo di origine. Il **Cabernet di Atina Il Giovane 2009** (2.000 bt; 14 €) fa solo acciaio ed è intenso, vivace e ha vinto ultimamente il premio ecologico Zero Emission. Il **Cabernet di Atina Il Vecchio 2007** (2.500 bt; 21 €), affinato in barrique di primo e secondo passaggio per 12 mesi, è elegante nel suo spettro aromatico, giocato su toni di frutta rossa di rovo, humus e spezie.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà
