

Lazio

La Ferriera

Via Ferriera, 743 - Località Ferriera - 03042 Atina (FR)

Tel: 0776 691226 Fax: 0776 610972

www.laferriera.it

vendite@laferriera.it

Anno di fondazione: 2000 **Proprietà:** Famiglia Mancini **Conduzione enologica:** Riccardo Cotarella
Conduzione agronomica: Riccardo Cotarella **Bottiglie prodotte:** 66.000 **Ettari vitati:** 15 **Vendita diretta:** Sì
Visita in azienda: Sì **Viticultura:** Convenzionale

L'azienda affonda le sue radici ad Atina, terra in cui l'agronomo Pasquale Visocchi importò nell'Ottocento i vitigni francesi ancor oggi coltivati. Un habitat equilibrato, di media collina, esposto a sud e immerso in un microclima pedemontano, favorisce la nascita di quei precursori aromatici che si ritrovano nei vini. Nella nostra classifica emerge il Realmagona Riserva 2013, blend calibrato di cabernet e syrah, seguito dal Semiato, dello stesso millesimo, da sémillon in purezza.

• ATINA CABERNET REALMAGONA RISERVA 2013

Rosso Doc - Cabernet 85%, Syrah 15% - Alc. 13,5% - € 25 - Bt. 1.500

Rosso granato. Profumi di petali di rosa rossa e ciliegia matura, peperone e fieno maggengo, balsamico e speziato di pepe nero e chiodi di garofano. Al palato è morbido, con perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità e tannino setoso. Intenso e lungo il ritorno retrofattivo. Vinificato in acciaio, riposa per 24 mesi in barrique e a lungo in bottiglia. Lepre à la royale.

• ATINA BIANCO SEMIATO 2013

Bianco Doc - Sémillon 85%, Sauvignon 15% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 1.400

Giallo paglierino. Lentamente si scopre la susina goccia d'oro, cachi vaniglia e un floreale leggero d'acacia. Una scia salina emerge garbata in chiusura. Sorso caldo e morbido, di fine freschezza e generosa sapidità. Equilibrato e di lungo respiro. Vinificazione in acciaio, con sosta in legno di 2° passaggio per 3 mesi. Tagliolini agli scampi.

• ATINA CABERNET REALMAGONA 2013

Rosso Doc - Cabernet 85%, Syrah 15% - Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 15.000

Rosso granato. Emergono sentori di viola, piccoli frutti rossi e arancia; poi fieno e macchia mediterranea. Chiude con cioccolato, tabacco dolce e legno di cedro. Di buona struttura, è ancora in cerca di un equilibrio perfetto. In acciaio e poi in barrique. Gulasch.