



I migliori vini del Lazio 2011

Tutti i nostri assaggi di questa nuova edizione della Guida hanno confermato quanto numerose siano finalmente nel panorama del Lazio le aziende di sicura affidabilità. Ed anche le diverse novità che si affacciano sono il segno evidente di una vitalità diffusa nella regione, sia nella gamma alta della produzione che nella fascia dei vini più quotidiani, con etichette assai centrate e non banali, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Un movimento imperioso che è in pieno atto e parte da più lontano, con investimenti in vigne e cantine che vanno esprimendo risultati sempre più solidi.

Un'ultima considerazione è doverosa infine su come ben 3 dei migliori 6 vini di questa edizione siano Cesanese del Piglio. Se aggiungiamo poi che altri 5 Cesanese (ed anche di Olevano ed Affile) raggiungono la valutazione di 4 stelle appare chiaro come questo suo storico vitigno sia da riconsiderare con nuova attenzione e come l'intera area, per la dimensione della qualità che rivela, vada esaminata come una di quelle in più perentoria ascesa della Penisola.

Migliori vini

CASALE DELLA IORIA

Cesanese Torre del Piano 2009 ★★★★★ 1/2

COLETTI CONTI

Cesanese Romanico 2008 ★★★★★ 1/2

FALESCO

Montiano 2008 ★★★★★ 1/2

LA FERRIERA

GranMagona Riserva 2007 ★★★★★ 1/2

PILEUM

Bolla di Urbano Riserva 2008 ★★★★★ 1/2

TENUTA SANTA LUCIA

Syrah Morrone 2007 ★★★★★ 1/2

RISTORANTI
DI
ROMA
2011
2012

CON I RISTORANTI E I RISTORANTI

CON I RISTORANTI E I RISTORANTI

LA FERRIERA

LUCIO MANCINI

ATINA

VA FERRIERA 743

www.laferriera.it

☎ 0776 691226



Il GranMagona Riserva '07 è stato uno dei migliori assaggi di questa edizione, gran rosso da Cabernet e Syrah coltivato ad Atina su un vigneto ancora abbastanza giovane, a 300 metri di altitudine. Vino che, maturato per più di un anno in piccole botti e con un lungo affinamento poi in bottiglia, si presenta già molto profondo al colore e con un magnifico stacco di complessità al naso, in cui le note di frutti di bosco irrorate di spezie finissime e dolci

hanno una cremosità ed una vastità che si apre ad uno sfondo di fumo e inchiostro, che preannuncia il futuro goudron. Rosso dunque di notevole carattere e aristocraticità che può ancora crescere in bottiglia e vino non casuale, perché il territorio di Atina ha una storia ed una tradizione assai antica ed importante su questi vitigni, che non è sempre conosciuta. È stato infatti l'agronomo Pasquale Visocchi ad introdurre intorno al 1860 i più importanti vitigni francesi e a studiarne attentamente l'acclimatazione in questa valle del Comino che, protetta dalle catene di monti, è una vera e propria enclave particolarissima ed ideale per uve che maturano lentamente in pianta e donano poi vini di estrema longevità. Lucio Mancini ha qui dunque impiantato negli scorsi anni con meticolosa scientificità ed avvalendosi di prestigiose consulenze 10 ettari di vigneto, non tutti ancora in produzione, e con margini di crescita per l'azienda che appaiono quindi assai alti. Altro rosso importante è poi il GranMagona 2008, medesimo il taglio dei vitigni, con un quadro olfattivo simile a quello del fratello maggiore (ma solo più giovanile, fresco e scorrevole) di frutti di bosco intensi, fumé su bella bocca rigorosa ed equilibrata, con tannini dolci e flessuosi, a riprova di una materia prima di notevole qualità. Da segnalare infine il Ferrato '09, che ai Cabernet e Syrah vede aggiungersi nell'uvaggio il Petit Verdot. Vino gustoso e masticabile, con un passaggio più leggero nei legni, e giovanili profumi che dai toni floreali si aprono alla fragranza dei frutti.

GRANMAGONA
RISERVA '08

GRANMAGONA '08

gustato: ★★★★★ 1/2

gustato: ★★★★★ 1/2