

Biologico
per passione



CANTINA CASTELLO
DI
TORRE IN PIETRA

A white line-art logo of a castle with a central tower and two smaller towers on either side, flanked by two small floral motifs.

A lato, la vendemmia nelle vigne sopra il Castello in una foto degli anni '40; sotto, gli altri prodotti dell'Azienda:

Olio Extra Vergine di Oliva , Miele Millefiori ed Eucaliptus, Ceci, Farro, Linguine e Strozzapreti di Farro, e ancora l'Olio nella confezione da 5 litri.



L'Azienda si trova nel comune di Fiumicino, a cavallo della via Aurelia (l'antica Via Romana) all'interno della zona D.O.C. Tarquinia, e si estende per 150 ettari tra dolci colline di tufo e breccia, particolarmente vocate alla coltivazione della vite.

I vigneti ricoprono una superficie di 50 ettari, 8 ettari sono coltivati a oliveto e 80 ettari sono dedicati ai seminativi. Le vigne si trovano sulle prime colline che si affacciano sul litorale romano nell'entroterra di Maccarese. I terreni sono a giacitura leggermente collinare, di origine pleistocenica, ricchi di detriti marini, parte franco-sabbiosi (utilizzati per i vini bianchi) e parte franco-argillosi (utilizzati per i vini rossi). L'altitudine media è di 50 metri s.l.m. L'esposizione prevalente dei vigneti è a sud e ad ovest.

Il clima mite e ventilato, tipicamente mediterraneo, preservando i grappoli da muffe e malattie, favorisce l'attento e appassionato lavoro in vigna assicurando uve di ottima qualità. Il sistema di allevamento praticato è a filari a cordone speronato basso per le uve rosse (Merlot, Sangiovese, Montepulciano, Cesanese e Sirah) ed a Guyot per le uve bianche (Fiano, Chardonnay, Vermentino, Trebbiano giallo e Malvasia puntinata). La densità di impianto è di 5.000 ceppi per ettaro. I vigneti ed i seminativi sono coltivati secondo i dettami dell'**Agricoltura Biologica**, pertanto non vengono utilizzati né concimi né antiparassitari chimici.

La Cantina si trova all'interno del suggestivo borgo medievale, a ridosso della torre da cui l'Azienda prende il nome. Fu ricavata scavando nel tufo della collina retrostante il Castello e veniva già utilizzata nel '500 per la conservazione dei vini. Utilizziamo serbatoi in acciaio per la fermentazione, vasche in cemento per la conservazione e carati in legno per l'affinamento dei vini rossi più importanti. La capienza totale è di circa 8.000 ettolitri.

La produzione annua di vino ammonta a 4.000 ettolitri. Vinifichiamo esclusivamente uve di nostra produzione. Il punto vendita dei prodotti dell'Azienda si trova all'ingresso delle antiche grotte ed è attrezzato anche per la vendita del vino sfuso.



Segni di **antichissimi villaggi agricoli**, così come documenti del '300, testimoniano la straordinaria vocazione di queste terre alla produzione di vini e cereali. L'esistenza dei vigneti intorno al Castello è documentata dal XVI secolo quando il fondo apparteneva alla famiglia Peretti (Papa Sisto V), che operò numerose migliorie sul castello e sulle strutture agricole. Nei tre secoli successivi, altri proprietari (i Falconieri e i Carpegna, poi i Florio) incrementarono l'attività agricola e affidarono ad importanti artisti (fra cui il Fuga e il Ghezzi) gli interventi architettonici e gli affreschi del Castello.

La tenuta di Torre in Pietra fu infine acquistata nel 1926 dal Senatore Luigi Albertini, già direttore e comproprietario del Corriere della Sera. Su una superficie di circa 2.500 ettari venne realizzata un'azienda modello, specializzata nella produzione del latte, che portò all'introduzione in Italia delle vacche pezzate nere (frisone) e diede vita al marchio Torre in Pietra.

Luigi Albertini (nonno delle attuali proprietarie) potenziò l'attività vitivinicola ampliando la cantina esistente (nel '38, durante gli scavi, furono rinvenuti importanti resti di mammoth) ed impiantando nuovi vigneti.

Negli anni '70-'80 l'azienda assume l'attuale assetto e sotto la guida prima di Francesco Majnoni e successivamente di Filippo Antonelli viene indirizzata verso una produzione di vini di alta qualità.

*A destra, l'ingresso della Cantina con vista suggestiva della Torre.
Sotto, da sinistra, una delle grotte con le vasche in cemento; gli acciai della sala di vinificazione;
all'interno della bottaia, i proprietari Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni.*



Terre di Breccia Lazio Igt

Dalla collina "Breccia", Cesanese, Montepulciano e Sangiovese danno origine al nostro vino più espressivo del territorio. Il terreno povero e ciottoloso e l'ottima esposizione gli donano colore vivido e caldo e profumi resi eleganti e complessi dall'affinamento in carati di rovere e dal giusto riposo in bottiglia. Si abbina a primi conditi con ragù di carne e carni rosse in tutte le preparazioni.



Macchia Sacra Lazio Igt

Dall'assemblaggio di due nobili e antichi vitigni del Lazio, il Fiano e la Malvasia Puntinata, nasce un vino che sprigiona note odorose complesse e avvolgenti di nocciola, miele, banana, mela, taglio, che sfumando rimandano evidenti note salmastre e minerali proprie del territorio. Al gusto è pieno, strutturato, di grande armonia. Accompagna i piatti di mare più profumati, carni bianche, sfornati di verdure e formaggi freschi.



Syrah Lazio Igt

Da uve Syrah, il vino in parte matura in carati di rovere; le spezie del legno non sovrastano, ma esaltano le note tipiche del Syrah: ciliegia, confettura di frutti rossi, pepe e mentolo si fondono nella lunga sosta in bottiglia. Tannini eleganti e buona struttura per un sodalizio perfetto con pecorino e miele d'acacia, primi piatti insaporiti da tartufo bianco, filetto al pepe verde, agnello alla brace.



Chardonnay Lazio Igt

Ha colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Al naso nette note floreali e fruttate, al palato, fresco ma di buon corpo, svela la fragranza della mela verde e il miele della mela golden. Ideale con antipasti, primi piatti di mare, salmone grigliato, ma anche verdure in pinzimonio, risotto agli asparagi o carciofi, scamorza alla piastra e formaggi molli.



Vermentino Lazio Igt

Da sole uve Vermentino, vitigno tipico del litorale tirrenico, gode delle brezze marine e dei terreni sabbiosi e calcarei di Torre in Pietra, ove è presente dal 1968. Vinificato e affinato in acciaio, dà origine ad un vino di colore giallo paglierino brillante, i profumi sono di frutta bianca e pesca matura, fiori ed erbe della macchia mediterranea. In bocca è fresco, sapido, fragrante con note minerali marine. Perfetto con tutti i piatti di mare.



Tarquinia Rosso Doc

Da uve Montepulciano, Sangiovese, Cesanese e Merlot. Ogni uva porta la sua essenza, per un rosso evocativo di una tradizione; parla la vigna, la terra in cui affonda le radici, il sole che matura i suoi frutti... Colore rubino dal bel riverbero violetto, al naso frutti maturi ed erba fresca, in bocca un persistente ritorno. Nel piatto salumi, formaggi misti, crostini, torte rustiche, bollito misto.



Tarquinia Bianco Doc

Felice connubio di Trebbiano Giallo, Vermentino e Malvasia Puntinata per questo vino dal brillante colore giallo paglierino. Con la sua tipica e fresca nota salmastra, il Vermentino al naso vivacizza la dolcezza della Malvasia e al gusto esalta la mineralità e la sobrietà del Trebbiano. Si sposa bene con crudité, tartine, insalate di mare, latticini, vitello tonnato e piatti freddi d'ogni tipo.



Spumante Brut

Vermentino in purezza rifermentato in autoclave secondo il metodo Charmat lungo. La prolungata sosta sui lieviti ne complessa profumi e struttura arricchendo gli aromi varietali con quelli di fermentazione e ne affina il *perlage*. Il successivo affinamento in bottiglia, di diversi mesi, gli conferisce un delicato ed elegante bouquet di fiori bianchi e agrumi. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti di mare, insalate e crudité.



Olio Extra Vergine

Nel nostro oliveto superintensivo coltiviamo diverse varietà che assembliamo al meglio per ottenere due oli ben distinti: **ARMONIA**: dal gusto delicato ed armonioso, equilibrato e fruttato, ha retrogusti di nocciola e mandorla. "Olio Universale" indicato su pesce e verdure. **SINFONIA**: dal gusto deciso, molto fruttato, un po' piccante, con fragranze intense di carciofo. Ottimo su carni, arrostiti, bruschette.



Grappa di Merlot

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce fresche di Merlot ad opera della distilleria artigianale "Gioacchino Nannoni". La distillazione è a ciclo discontinuo, con l'uso di caldaie in rame a bagnomaria. È aromatica, ha bel colore limpido e brillante, bouquet ampio e complesso, ricco di aromi floreali e fruttati, tipici del vitigno da cui deriva.



da Roma: S.S.1 Aurelia direzione Civitavecchia, uscita Aranova al km. 23,200; poi seguire le frecce "Cantina Castello di Torre in Pietra".

da Fiumicino: Autostrada Fiumicino Roma, uscita per Fregene-Civitavecchia, poi uscire a Torrimpietra, Aurelia direzione Civitavecchia-Grosseto; uscire dopo 1 km. al km. 28,000 dopo il McDonald's, seguire le frecce "Cantina Castello di Torre in Pietra".

da Firenze: Uscire a Roma Nord, Grande Raccordo Anulare direzione Fiumicino. Uscita Aurelia direzione Civitavecchia, uscita Aranova al km. 23,200; poi seguire le frecce "Cantina Castello di Torre in Pietra".

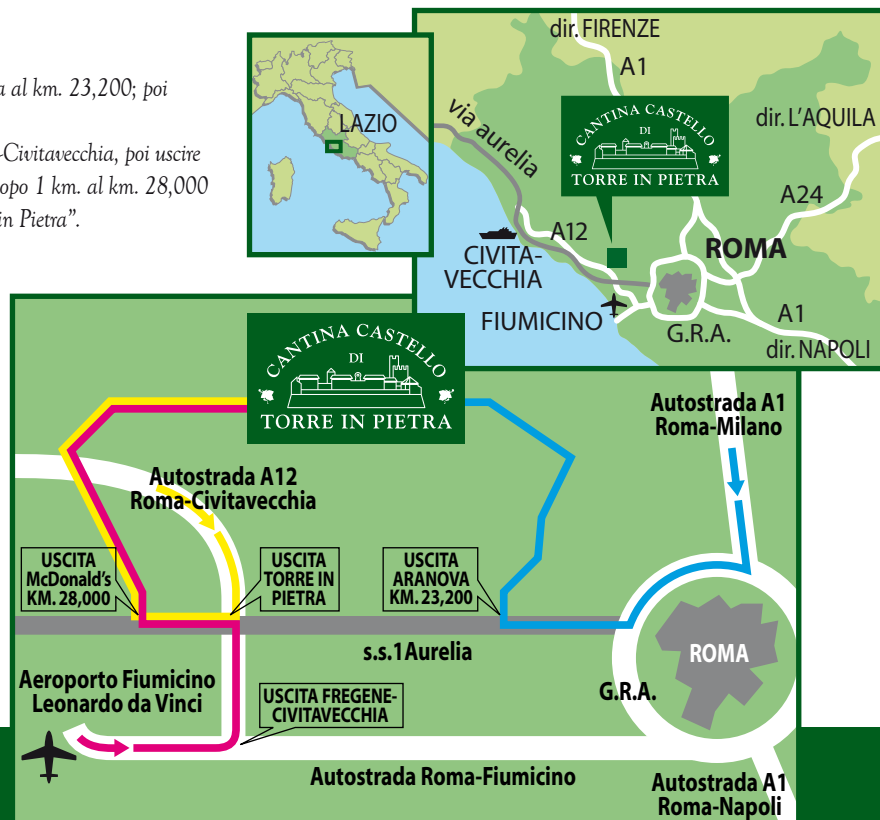
da Civitavecchia: Autostrada A12, uscita Torrimpietra, Aurelia direzione Civitavecchia-Grosseto, uscire dopo 1 km. al km. 28,000 dopo il McDonald's, quindi seguire le frecce "Cantina Castello di Torre in Pietra".

da Google Earth: Il Castello e la Cantina

fly to 41°55'44.38"N 12°13'24.47"E.

I Vigneti: fly to 41°53'48.50"N 12°14'26.34"E

Orari: lun.-sab. 8,30-13,00/14,30-18,30; dom. 9,00-13,00.



CANTINA CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Via di Torre in Pietra, 247 - 00050 TORRIMPIETRA (RM)

tel. e fax +39.06.61697070

www.castelloditorreinpietra.it - cantina@castelloditorreinpietra.it