

# slow wine

guida 2012

FIUMICINO (RM)

## Castello di Torre in Pietra



Via di Torrimpietra, 247  
tel. 06 61697070  
www.castelloditorreinpietra.it  
cantina@castelloditorreinpietra.it

52 ha - 250.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni guidano l'azienda di famiglia, il cui nome è dato dall'imponente torre medievale posta all'interno del suggestivo borgo che ospita la cantina: 150 ettari lo sviluppo complessivo della tenuta, punteggiati da interessanti architetture progettate da Michele Busiri Vici. Una novità significativa, dalla vendemmia 2011, riguarda la produzione biologica delle uve, con la consulenza enologica affidata a Fabrizio Tomas e all'apporto costante dell'enologa Elisabetta Angiuli.

**VIGNE** - I terreni, molto diversi tra loro pur se in gran parte argillosi e sabbiosi, si estendono tra la fascia pedecollinare e il mare. I vigneti hanno giacitura collinare e sono coltivati a cordone speronato basso, per le uve nere, e a guyot per le bianche. I vigneti più vecchi hanno circa venticinque anni e riguardano merlot e trebbiano giallo; i più recenti, con maggiore densità di impianto, vedono la presenza di montepulciano, vermentino e sangiovese.

**VINI** - Un'altra novità, sempre dalla vendemmia 2011, sarà costituita dall'introduzione dell'Igt Costa Etrusco Romana al posto della Doc Tarquinia: una nuova indicazione volta a mettere in luce le peculiarità del territorio. Tra le numerose proposte abbiamo apprezzato il **Tarquinia Bianco 2010** (O trebbiano giallo, vermentino, malvasia puntinata; 60.000 bt; 5 €): profumi interessanti, freschezza, sapidità e un rapporto tra la qualità e il prezzo davvero imbattibile, tanto da fargli meritare il nostro *Vino Quotidiano*. Il **Vermentino 2010** (O 20.000 bt; 7 €), in purezza, si presenta piacevolmente erbaceo e fresco, il **Macchia Sacra 2010** (O fiano, vermentino; 20.000 bt; 8 €), vinificato in acciaio, risulta elegante e pieno, ancora con ottima freschezza. Da ricordare anche la tradizionale vendita del vino sfuso, che in cantina sfiora la metà della produzione totale.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni, selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONI biologica



Slow Food Editore