



Degustiamo un sorso **Pietra Pinta – IGT Lazio – Costa Vecchia- 2005**

La Tenuta Pietra Pinta della famiglia Ferretti si trova a Cori paese collinare nel Lazio sui Monti Lepini a pochi chilometri da Roma in provincia di Latina. La nascita di Cori è avvolta nel mito, fu fondato probabilmente 1470 anni prima di Cristo ed anteriore di sette secoli alla nascita di Roma. Le prime notizie storiche risalgono all' VIII sec. a.C., Cori fu una delle trenta città della Lega Latina che con alterne vicende combatterono contro Roma. Nel paese si passa dalle testimonianze dell'età classica come il tempio d'Ercole (82 a.C.) stile dorico italiano, ora monumento nazionale, le Mura Ciclopiche (VII e VI sec. a.C.), il ponte della Catena, i resti del tempio di Castore e Polluce (80 a.C.) in stile corinzio, il foro e le terme che rispecchiano l'importanza storica di questo piccolo centro a quelle medioevali e rinascimentali come le Sipportica, la chiesa di Santa Oliva e dell'Annunziata, piccolo gioiello del quattrocento.

Questi ed altri monumenti hanno spinto a Cori nei secoli studiosi, artisti e turisti. Ogni anno in estate Cori sposta le lancette della sua storia indietro di cinquecento anni per ritornare al rinascimento con il Carosello storico dei Rioni e il palio dell'anello. Quattrocento figuranti sfilano e gli sbandieratori con le loro acrobazie accendono l'entusiasmo dei presenti. La natura è stata generosa con Cori, la ricchezza delle acque sorgive, che offrono la massima espressione nel vicino paradiso Botanico di Ninfa, creano la condizione ottimale per tutte le culture. Gli olivi che ricoprono le colline degradando, si confondono con la vite e creano un paesaggio dove il verde argenteo degli olivi fa da specchio al verde dei vigneti. Cori arroccata sulla collina, terrazza naturale si affaccia sull'agro Pontino con una vista che spazia dalla pianura, al monte Circeo fin al Mar Tirreno e alle isole di Gavi, Ponza e Palmarola.



Varieta' utilizzate: Montepulciano, Cesanese, Nero Buoni di Cori, Merlot, Petit Verdot

Primo anno di produzione: 1991

Numero di bottiglie prodotte: 300.000 bottiglie

Caratteristiche della terra: medio impasto

Altitudine e esposizione: 300 m a sud

Forma di allevamento e sistema di potatura: cordone alto, potatura estiva e invernale, non vengono effettuate concimazioni, i trarramenti seguono le regole dell' agricoltura biologica

Età delle Vigne: 15 - 20 anni

Resa per ettaro: 70 q/ha

Data e modalita' della raccolta: la raccolta avviene in genere durante l'ultima settimana di settembre caratterizzata da un clima caldo e scarsamente piovoso. Si effettua la raccolta meccanica

Processo di fermentazione: la fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati il processo. Il processo è termocontrollato e il vino non subisce nessuna refrigerazione

Durata della fermentazione: una settimana, la macerazione con le bucce si protrae circa per due settimane

Conservazione e invecchiamento: un 30% viene invecchiato in piccole botti di rovere francese per circa 8 mesi, il vino subisce refrigerazione, mentre in qualche caso si effettua una chiarificazione proteica

Contenuto alcolico: 12,5%

Note sensoriali: profumi di frutti neri e sottobosco, buona speziatura, in bocca è equilibrato con tannini dolci e non aggressivi

Abbinamenti: si abbina con primi piatti ripieni di carne, carni rosse e formaggi stagionati



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino Intenso, Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Poco Persistente, Fine, Fruttato Speziato, frutti rossi sottobosco, Cumino, Fichi

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Poco Morbido, Abb fresco, Abb Tannico, Abb sapido, di Corpo, Abb Intenso, Poco Persistente, Fine

Abbinamento gastronomico

Polpette al sugo

www.pietrapinta.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org