Italian wines in the world: Matidia di Casale del Giglio

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Maggio 2020



Matidia
Colore: rosso
Anno di produzione: 2017

Prezzo: 7,00 euro
Produzione annua: 20.000 bottiglie
Denominazione: IGT Lazio
Affinamento: Parte in acciaio e parte in legno di tonneaux per circa 12 mesi
Uvaggio: 100% Cesanese

“Historia magistra vitae”, la storia è maestra di vita, un detto di Cicerone connubio dell’incredibile sapienza romana, dove la cultura nasceva grazie anche ad un’area, che tutt’ora conserva il fascino indiscusso della tradizione. Il Cesanese è un vitigno che sottende un percorso che arriva fino ad i giorni nostri, mescolato alle attività rurali di molte aree laziali, accompagnato da una natura maestosa anche in termini di doni al territorio, dei quali questo vitigno ne è un interprete fiero, austero ed allo stesso tempo moderno.
Un colore buio come la notte invade il calice lasciando emergere una grande ampiezza di profumi decisi richiamando all’olfatto frutta di bosco matura e una speziatura elegante nel suo incedere verso il palato. Il gusto di Matidia, Cesanese in purezza annata 2017, ha una componente strutturata e minerale con un corpo deciso, proprio di un vino che può avere una buona longevità perché è accompagnato da un’acidità lieve che richiama la beva.
Un finale morbido con tannini ben maturi e svolti in pienezza, ha sorpreso il degustatore per la sua schietta armonia.
Il Cesanese di Casale del Giglio si presta ad essere valorizzato in compagnia, immaginandolo a suo agio sotto un pergolato con amici intenti a raccontarsi la giornata trascorsa ammirando la campagna romana, ma è anche un vero protagonista della più attenta cucina italiana nel mondo, riportando ai commensali secoli di storia abbinandoli a piatti da grandi Gourmet. La sua trasversalità l’abbiamo testata con delle paste ripiene di selvaggina per arrivare ad uno spezzatino di cervo con erbe di campo e non ha mai smesso di raccontarci il suo piacevole equilibrio.

Company Profile
Casale del Giglio è un’azienda vinicola situata nell’Agro Pontino ad una cinquantina di chilometri a sud di Roma. Contrariamente ad altre parti del Lazio o ad altre regioni d’Italia, questo territorio era ancora vergine in termini di viticoltura quando Berardino Santarelli e suo figlio Antonio lanciarono il loro progetto di ricerca nel 1985. Oggi, Casale del Giglio ha convertito i suoi 180 ettari in vite selezionando i vitigni che avevano dimostrato il miglior adattamento al territorio e prodotto vini di migliore qualità. Casale del Giglio offre una gamma di venticinque etichette ” dieci bianchi, un rosato, nove rossi, un passito, tre grappe e un olio extra vergine).

Casale del Giglio
Strada Cisterna Nettuno KM13
Le Ferriere, LT 04100 IT
+39 06 9290 2530
info@casaledelgiglio.it

www.casaledelgiglio.it