Mater Matuta di Casale del Giglio

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Febbraio 2024

Dal 1967 Casale del Giglio è un’azienda che ha fatto conoscere le potenzialità delle terre laziali sia in Italia ma in particolare sui mercati internazionali.
Ogni anno questa bellissima cantina si conferma come un faro qualitativo di questa regione anche per la sua visione agronomica di sostenibilità e di recupero di antichi vitigni autoctoni.

Il vino degustato oggi fa parte di una gamma di venticinque etichette che l’azienda propone sui diversi canali di vendita; ma il “Mater Matuta” Lazio IGT è apparso da subito come un vera e propria icona.

Infatti, già versandolo nel bicchiere, questo prezioso blend di Syrah e Petit Verdot ha fatto emergere i suoi profumi

racchiusi in un colore che tende al nero, nelle cupe tonalità del rubino intenso.

Qui il Syrah, del quale una piccola parte subisce un leggero appassimento, è il protagonista del Mater Matuta Lazio IGT, ma il Petit Verdot lo arricchisce in particolare per le note speziate.

Il vino è molto ampio nella gamma di profumi, spaziando da frutta rossa sotto spirito, cioccolato e caffè ad aromaticità di cannella dolce e lievi sentori di noce moscata.
Il naso fatica a staccarsi dal bicchiere per quanto questo vino risulti piacevolmente intrigante.

Al gusto è complesso ed armonico. Ottima la parte tannica per quanto sia stata ammorbidita dai 24 mesi in legno piccolo e dall'altrettanto periodo di sosta in bottiglia, un vino di struttura ma anche di piacevolissima morbidezza con un retrogusto lungo e suadente.

Il nome "Mater Matuta" è un omaggio ad una dea dei popoli italici che era simbolo di vita nascente e prosperità, ed oggi la "ritroviamo" in questo vino dal carattere forte e allo stesso tempo molto identitario come il messaggio che Casale del Giglio offre ai suoi estimatori.

Abbiamo pensato a molti abbinamenti, ve ne sarebbero migliaia con questo vino, ma ci è piaciuto vederlo protagonista di un dopo cena tra amici magari parlando delle antiche divinità.

Company Profile

Produzioni di alto livello, caratterizzate dal giusto rapporto qualità-prezzo, in territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale viticolo di qualità: è questo l'obiettivo di Casale del Giglio. Così, l'azienda fondata nel 1967 da Dino Santarelli, insieme al figlio Antonio, affascinato dall'Agro Pontino e più precisamente nella località Le Ferriere in provincia di Latina, ha sviluppato

negli anni con l’aiuto essenziale dell’Enologo Paolo Tiefenthaler, un intenso programma di ricerca e sperimentazione su 180 ettari di vigneto. Questo progetto ambiva, attraverso pratiche agronomiche ed enologiche più mirate ed efficaci, a selezionare cultivar caratterizzate da un alto grado di interazione qualitativa con il territorio. Un’attenzione particolare è stata anche posta alla valorizzazione di vitigni autoctoni, un tempo desueti, come la Biancolella di Ponza, il Bellone di Anzio, il Cesanese di Olevano Romano e il Pecorino di Accumoli. 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

www.casaledelgiglio.it
+39 06 9290 2530
info@casaledelgiglio.it