

Vinea Domini. Nuovi vini dedicati a Roma dalla storica cooperativa dei Castelli



Un marchio nuovo che parte da lontano e che è **dedicato esclusivamente al settore horeca, ovvero ristorazione e hotellerie**. Vinea Domini è il progetto attuato dalla storica cooperativa Gotto d'Oro, nato con l'idea di valorizzare le vigne più vocate dei tanti viticoltori che conferiscono da sempre le uve alla cantina. Il nome è importante, perché importanti sono i vini che da qualche vendemmia vanno a comporre una gamma articolata di bianchi e rossi. Si punta sulle grandi denominazioni del Lazio e sui suoi vitigni autoctoni, ma anche su alcune varietà internazionali che si sono ben acclimatate nei territori dei Castelli Romani. Ci troviamo a Sud-Est della Capitale. Qui le dolci colline guardano la città e il mare: i suoli sono vulcanici e i

vigneti coprono la maggior parte degli areali. Ad alternare i filari vi sono zone boschive e uliveti che partono da zone a 300 metri d'altitudine, per arrivare a quasi mille metri, il tutto punteggiato da 14 piccoli borghi. Il clima subisce importanti escursioni termiche, ideale per la maturazione perfetta delle uve e i terreni, ricchi di potassio, garantiscono freschezza e sapidità ai vini. I primi prodotti nascono con la vendemmia 2017. Sono tre rossi a inaugurare il progetto: **Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot**, con l'obiettivo di mettere in bottiglia l'essenza dei Castelli attraverso un'accurata selezione di uve. Sarà poi la volta dei bianchi: **Chardonnay, Sauvignon e Viognier**, sempre tre internazionali che hanno trovato qui il loro habitat ideale.

Ma Vinea Domini aveva bisogno di qualcosa di più. Così, nel 2019 la linea si amplia con quattro vini simbolo della Regione: un **Frascati Superiore Docg**, un **Cesanese del Piglio Docg**, ma soprattutto un **Roma Doc Bianco** e un **Roma Doc Rosso**, due espressioni di una denominazione nata per valorizzare i territori vitati intorno alla città eterna. In questo caso sono di scena unicamente gli autoctoni. L'**omaggio a Roma**, però, non finisce qui ed ecco che nel 2020 escono altre due etichette, tratte da espressioni tipiche dello slang romanesco: **Luccicore** e **Friccicore**, ri-

spettivamente un bianco – dalle sensazioni aromatiche intense – e un rosato, fresco, vitale e beverino. Attualmente le etichette sono 13: a quelli già citati, si aggiungono sei vini ottenuti da vitigni internazionali, tre bianchi e tre rossi. Chiude la gamma un **Vermentino Vendemmia Tardiva**. Un bel progetto, che dà valore alla cooperativa storica di Marino e ai suoi conferitori. Ma soprattutto crea valore intorno a Roma, nell'areale dei Castelli, zona di grande vocazione viticola per tantissime varietà, a partire dalle uve tradizionali che sono lo specchio di un territorio intero.



Luccicore e Friccicore, freschi e beverini

Il bianco, **Friccicore**, nasce da Malvasia Puntinata coltivata su terreni ricchi di potassio e microelementi di origine vulcanica, viti allevate a spalliera e potate a cordone speronato. Al naso richiama la mela, la rosa, gli agrumi e la zagara; si abbina ottimamente a piatti freschi di pesci e crostacei ed è ideale per l'aperitivo.

Il rosato, **Luccicore**, invece, è generato da uve Syrah coltivate su terreni tufacei e vulcanici e allevati a cordone speronato. I suoi aromi ricordano il melograno, le fragole di bosco, la rosa, la violetta e regalano fresche sensazioni agrumate. Si abbina bene con zuppe e minestre di pesce e formaggi e salumi a media stagionatura.

❖ Vinea Domini c/o Gotto d'Oro
Marino (RM) - via del Divino Amore, 347
0693022226 - vineadomini.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG N. 1308/2013

VINEA
DOMINI