



COMUNICATO STAMPA CANTINE APERTE A SAN MARTINO LAZIO

I primi 2 weekend di novembre dalle 10.00 alle 18.00 il Movimento Turismo del Vino del Lazio organizza e festeggia **Cantine Aperte a San Martino**, ispirata ad un antico detto popolare “**Nell’estate di San Martino si spilla la botte e si assaggia il vino**”; nuova come i vini che per l’occasione verranno proposti agli enoturisti: **il vino novello e i grandi vini da invecchiamento delle ultime annate.**

Il Novello: messaggero del nuovo anno che entra in commercio i primi di novembre dello stesso anno di vendemmia e che va bevuto al massimo entro la primavera successiva; arriva a novembre, al termine della vendemmia con le prime nebbie e i primi sapori autunnali. È un vino fresco fruttato, sa di lampone ciliegia ed altri buoni frutti maturi, è di un bel colore rosso vivace; è giovane dinamico; è il piacere di bere semplice e per questo adatto anche ad un pubblico giovane che ama la cultura del vino. Il Novello nel Lazio è di buonissima qualità e contribuisce alla crescita del comparto vitivinicolo regionale. Il vino novello è pronto dopo poche settimane dalla raccolta dell’uva, questo si ottiene mediante una particolare tecnica che è la macerazione carbonica e che lo rende fresco e vinoso. Secondo la legislazione italiana, e affinché possa essere chiamato “Novello”, la stessa prevede l’utilizzo di almeno il 30% dell’uva a macerazione carbonica, mentre il restante 70% può essere vinificato con i metodi tradizionali. Il metodo di produzione è stato ideato in Francia nel 1934 prendendo il nome della zona di produzione Beaujolais Nouveaux e da alcuni anni anche l’Italia ha incominciato a produrlo suscitando interesse nei consumatori. **Nel Lazio potrà essere degustato, con salumi, formaggi freschi e caldarroste.**

Esperienze uniche che si svilupperanno lungo percorsi sensoriali alla scoperta della parte più confortevole e intima delle cantine stesse in uno dei periodi di maggior fermento.

La maggior parte delle aziende sottoindicate offrirà in degustazione vini da invecchiamento con prodotti tipici locali, e così L’ANGOLO DEI SAPORI arricchirà la visita alle cantine che sarà come sempre un’occasione per conoscere anche i prodotti tipici del territorio.

**Le aziende vitivinicole che partecipano sono:
PROVINCIA DI ROMA**

- **Az. Agr. Tenuta Le Quinte a Montecompatri. Domenica 13.** Degustazione di tutti i prodotti dell’azienda sapientemente spiegati dai Sommelier e accompagnati da prodotti tipici. L’evento è gratuito e avrà inizio alle ore 10.00 per terminare alle ore 18.00, non necessita la prenotazione. Per maggiori informazioni www.lequinte.com
- **Az. Agr. Biologica Cantinamena a Campoleone Lanuvio. Domenica 13.** Assaggio in anteprima dei vini nuovi e degustazione dei vini rossi. Dalle ore 11.30 alle ore 15.00: visita in vigna e cantina. **Brunch** in cantina con **prenotazione obbligatoria**: tranci di pizza margherita, con zucchine, con funghi; bottoncini farciti; tagliere di salumi e verdure; cous cous di verdure; caprino con pere, miele e noci; dolce a sorpresa. Per informazioni chiamare 06 4557063 – 347 8195383 oppure scrivere a info@cantinamena.it. Per maggiori informazioni www.cantinamena.it



PROVINCIA DI LATINA

- **Tenuta Pietra Pinta a Cori. Sabato 5 e domenica 6, sabato 12 e domenica 13 novembre:** visite in cantina e degustazione vini con prodotti tipici in abbinamento. Per maggiori informazioni www.pietrapinta.com

Ufficio stampa e Presidenza: Rossana De Dominicis

Per informazioni: **Tel 06/8604694**

www.mtv Lazio.it – info@mtvlazio.it