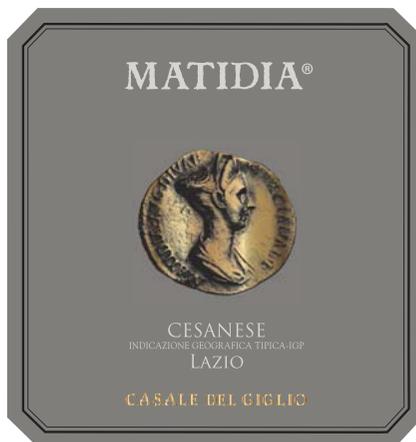


MATIDIA
Cesanese
LAZIO ROSSO IGT



Cenni storici

Prende il nome da Matidia, nobildonna romana, appartenente alla dinastia degli Antonini, che ebbe il titolo di "Augusta". Fu nipote dell'imperatore Traiano e suocera dell'imperatore Adriano. Alla sua morte nel 119 d.c., Adriano ne pronunciò l'orazione funebre e la divinizzò. Le sue statue erano presenti in tutto l'Impero. Le fu dedicato un tempio nel Campo Marzio a Roma, che doveva corrispondere all'attuale chiesa di Santa Maria in Aquiro in Piazza Capranica, luogo storico, molto caro alla Famiglia Santarelli in quanto lì ebbe inizio la loro attività di mercanti del vino.

Uvaggio e vinificazione

Matidia è prodotto esclusivamente con uve di Cesanese provenienti da un vigneto di 30 anni a cordone speronato in gestione nella zona di Olevano Romano. Terreno calcareo vulcanico con esposizione ad est a 500 metri s.l.m.

Vendemmia ad autunno inoltrato, inizio ottobre. Fermentazione sulle bucce molto lunga, circa tre settimane, con macerazione a freddo prefermentativa per 6/7 giorni a 8° C alla quale segue fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene parte in acciaio e parte in legno di tonneaux per circa 12 mesi.

Esame organolettico

Di colore rosso rubino intenso, ha note tipiche del vitigno con sentori di marasca e leggera speziatura, mantiene una buona freschezza e tannini integri, al palato fine ed elegante. Si cercano la finezza, l'eleganza ed anche la longevità, senza voler esaltare le note di frutta matura o eccessiva grassezza al palato. Molto sapido e minerale, persistente e profondo, di sicura attitudine all'invecchiamento.

Abbinamenti suggeriti

Con gli "Gnocchi Ricci di Amatrice" al ragù di castrato e costine di maiale.

Note di degustazione
