

TEMPO & GUSTO



Prodotti tipici a Latera

■ Stand enogastronomici oggi a Latera, provin di Viterbo, in occasione della festa della Madonna. Si potranno gustare prodotti tipici per tutti i gusti.

La dispensa

Associazione Italiana sommelier www.aita.it

di Franco Maria Ricci



IL VINO

Torgiano rosso rubesco vigna Monticchio riserva 2003

Azienda Lungarotti, via Mario Angeloni, 16; 06089 Torgiano (PG); Tel. 075 988661; www.lungarotti.it; Valutazione 4 Grappoli; Vino di gran livello e spiccato pregio; In cantina; Godibile sin d'ora e per i prossimi 3-5 anni; Tipologia: Rosso Docg -Uve: Sangiovese 70%, Canaiolo 30%; Gr. 13,5%; Euro 26.

La famiglia Lungarotti è tra i principali attori del successo vitivinicolo regionale; le sue etichette sono la celebrazione delle qualità delle uve centroitaliane e il motore aziendale continua a girare a pieno regime, mosso da ambizione e spirito di iniziativa. Valga da esempio la recente messa a punto del progetto (il primo in Italia, approntato in collaborazione con l'Università di Perugia) che mira all'autofornitura elettrica delle grandi aziende vitivinicole attraverso lo sfruttamento delle biomasse ricavate dai

scelto di presentare qui il Vigna Monticchio, un rosso color rubino, dagli intensi profumi di marasca e prugna, sottobosco,

cuoio e pepe nero. Al sorso rivela gran corpo, denso e gustosissimo, equilibrio e lunghissima persistenza. Matura un anno tra botti e barrique, poi ne passa almeno tre in bottiglia. Ottimo abbinamento con il tacchino alle castagne.

L'OLIO

Extravergine di oliva colli assisi-spoletino colleruita

Azienda Viola; via Borgo San Giovanni, 11/b; Frazione Sant'Eraclio; 06037 Foligno (PG); 0742 67515; www.viola.it; Valutazione 4 Gocce; Olio di gran livello e spiccato pregio; Tipologia: Dop; Cultivar: Moraiolo



(0,500 l).

Marco Viola può contare su circa 5.000 piante, molte delle quali secolari. In attesa che il progetto di implementazione della superficie olivata prenda corpo, ci godiamo il Dop ottenuto dal blend di Moraiolo, Frantoio e Leccino, che appare verde smeraldo e rilascia profumate sensazioni di carciofo, pepe, rucola e ravenello. Al gusto palesa tutto il suo pregio, è di generosa sostanza, attraversata da piacevolissime venature amare e piccanti. Non possiamo che suggerire l'abbinamento con zuppe preparate con legumi e cereali di produzione azienda-

RISTORANTE

La Pergola dell'Hotel Hilton
Via A. Cadlolo, 101; 00136 Roma
35092152; www.cavallieri-hilton.it
tastatura 5 Tastevin; Luogo del Chiusura: domenica e lunedì; a sera; Ferie: gennaio e 14 giorni
Etichette: 2.800.

Difficile descrivere questo ambiente, signorile ospitalità, servizio le, cantina straordinaria, attenzione che non si riscontrano in ristorante. E poi, dulcis in fundo Heinz Beck, una sinfonia di perfezione, in cui gli elementi piatto si fondono in un'armor gusto e leggerezza grazie alla esecuzione tecnica. Il posto del Rome Cavalieri, terrazza snatezza inimitabile degli ambienti di opere d'arte di infinita tutto magistralmente diretto patron e proprietari. Prenota