

OMNIBUS

TEMPO & GUSTO

A cura di
**Associazione
 Italiana
 Sommelier**

LA DISPENSA

IL VINO

Selve Vecchie 2010 Castel de Paolis

Via Val de Paolis - Grottaferrata RM - 06 9413648

Valutazione Bibenda 4 Grappoli: Vini di grande livello e spiccato pregio - In cantina: godibile sin d'ora e per altri 2 anni - Bianco Igt - Sauvignon 60%, Chardonnay 40% - Euro 18

Sono trascorsi quasi trent'anni da quando l'Onorevole Giulio Santarelli e sua moglie Adriana hanno avviato la loro attività vitivinicola per produrre vini in grado di interpretare le sfumature del territorio vulcanico dei Castelli Romani. Con la collaborazione di Attilio Scienza, Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia a Milano, hanno intrapreso studi e ricerche sulla scelta dei vitigni e delle tecniche agronomiche più idonei. I risultati si concretizzano in una gamma di vini di alto spessore come il Selve Vecchie, prodotto solo in annate eccellenti. Riluce dorato nel calice. Emana dolci profumi di frutta esotica, pasticceria, burro fuso, fiori gialli e agrumi canditi. Elevato 16 mesi in barrique. Per accompagnare l'arista di maiale al latte.

L'OLIO

Extravergine di oliva V. Pompili & figli

Via degli Zingari, 27 - Roma - 380 7055458

Valutazione Bibenda 3 Gocce: Oli di buon livello e particolare finezza - Tipologia: Extravergine - Leccino 40%, Rosciola 30%, Pendolino 20%, Carboncella 10% - Euro 11 (0,750)

La vecchia tenuta di famiglia a Palombara Sabina è diventata per i fratelli Carolina e Filippo Pompili il cuore operativo dell'azienda agricola. Gli oliveti quasi centenari sono distribuiti sulle colline circostanti e a seguirli nella conversione all'agricoltura biologica e nelle fasi produttive è Nicola Monterisi, già produttore di grandi oli in Puglia. L'extravergine del raccolto 2012 si presenta giallo paglierino con un naso delicato sui toni floreali di acacia e fruttati di banana e scorza di limone. Approccio gustativo dominato dalla morbidezza che accompagna la persistenza della moderata vena piccante. Raccolta delle drupe all'invaiaitura a fine ottobre e lavorazione in continuo. Non subisce filtrazione e viene conservato in contenitori di acciaio con azoto. Adatto per un'insalata ravanelli e noci.

IL RISTORANTE

La Pergola a Magliano Sabina

Voc. Frangellini Via Flaminia Km 63,900 - Magliano Sabina - 0744 919841

Valutazione Bibenda 3 Baci: Ristorazione impegnata e luoghi particolarmente accoglienti - Chiusura: martedì - Ferie: mai - Etichette: 400 - Prezzo: entro 40 Euro

Questo albergo ristorante rappresenta una sosta ideale per chi viaggia in autostrada e ha sede in un'antica stazione di posta ristrutturata rispettando il disegno e il fascino dell'edificio preesistente. Dal 1968 la famiglia Massoli garantisce ai suoi ospiti stanze confortevoli e un servizio attento e garbato. Dalla cucina escono piatti curati ed equilibrati: dagli antipasti leggeri e sfiziosi, ai primi della tradizione laziale e umbra per poi proseguire con secondi invitanti e concludere con i gustosi dolci o con la frutta fresca. Ogni portata è composta da ingredienti scelti seguendo scrupolosamente la stagionalità dei prodotti permettendo al cliente di spaziare tra l'ampia proposta di mare e di terra. Carta dei vini adeguata con un buon numero di referenze nazionali e non.