

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



Cenni storici

Il nome “Mater Matuta” deriva dall’antica divinità italica, dea dell’aurora, protettrice della vita nascente e della fertilità. Il culto di questa divinità era assai diffuso nell’Italia Centrale e le fu dedicato il famoso tempio dell’antica città di “Satricum”, presso Le Ferriere (Latina).

Uvaggio e vinificazione

Syrah (85%) e Petit Verdot (15%)*. Le uve per entrambe le varietà vengono raccolte in ottimo stato di maturazione, talvolta leggero appassimento per il Syrah. La vinificazione prevede per i due vitigni tecniche diverse.

Il Syrah fermenta con lieviti indigeni secondo la tecnica del cappello sommerso per un periodo di 18–20 giorni, durante i quali avvengono periodici “délestage” soprattutto nelle fasi iniziali. Il Syrah conferisce così al Mater Matuta complessità e carattere, con tannini dolci e profumi intensi di marasca e spezie. Per il Petit Verdot invece, la

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell’annata)

vinificazione avviene mediante l’uso di follatori che consentono la massima estrazione di tannini e sostanze polifenoliche. Nasce così un Petit Verdot di grande corpo e struttura che ben si presta a lunghi invecchiamenti. Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce avviene solo per gravità, i vini vengono messi separatamente in barriques nuove per 22–24 mesi. Segue un ulteriore affinamento di 10–12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rubino cupo, densissimo; al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani, viola e marasca matura. Emerge, infine, una forte speziatura di coriandolo, noce moscata e cannella. Bocca che avvolge e seduce grazie ad una trama tannica perfetta e ad una ben integrata freschezza. Finale fruttato e persistente.

Abbinamento suggerito

Provola di latte di Bufala 100%, affinata dall’azienda per 4–5 mesi nelle proprie vinacce fresche di Syrah.

Note di degustazione
