

Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

DITHYRAMBUS

LAZIO ROSSO

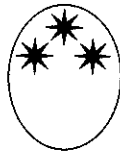
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Questo vino nasce dalle uve prodotte con agricoltura biologica nel vigneto di "Colle Paolino", dalla superficie di mq. 13.500. L'apezzamento si trova ad una altitudine media di circa 200 m. sul livello del mare; è esposto a Sud, riparato a Nord e presenta pendenze molto accentuate.

Le uve qui coltivate dal 1994 sono della varietà: Montepulciano 60% e Nero Buono 40%, con densità di 3000/4000 piante per ettaro. La forma d'impianto è la spalliera alta, con inerbimento controllato del terreno. Volutamente ogni pianta porta a maturazione circa 1,5 Kg. di uva. Grazie all'esposizione del vigneto sul quale sorge e tramonta il sole, alla potatura rigorosa e al diradamento dei grappoli in eccesso eseguito nel mese di giugno e luglio, si ottengono uve sane, ben mature e ricche di estratti. Raccolte a mano in epoche diverse, vengono diraspate e lasciate fermentare per dieci-quindici giorni. In seguito si assemblano le masse per ottenere il prodotto desiderato. Il vino ottenuto matura circa 24 mesi in legni di rovere di varie dimensioni. All'imbottigliamento segue una fase di affinamento di qualche mese. Segue poi la commercializzazione.

Perché Dithyrambus?

Il Dithyrambo è un componimento poetico classico le cui origini sono tradizionalmente legate al culto del dio Dioniso – o Bacco, dio del vino e della natura. Si trattava di invocazioni e lodi intonati dai seguaci del dio durante i Baccanali, feste o processioni dionisiache. Il dithyrambo veniva infatti cantato dal coro delle sacerdotesse di Bacco, le baccanti o menadi o lene, con accompagnamento di strumenti musicali – cetre e flauti. Collegato all'euforia prodotta dall'ebbrezza, il dithyrambo fu vario di forme e



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

di modi. Spesso si instaurava un drama – azione – tra il capo e i componenti del coro; a questo Aristotele fa risalire l'origine del teatro greco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Profumo complesso, speziato, etereo. Sapore asciutto, di grande corpo e fondo amarognolo.