

PANTASTICO

CACCHIONE

NETTUNO D.O.P.

Il vino Cacchione di Nettuno è prodotto dalle uve dell'antico vitigno Cacchione coltivato a piede franco in zone ormai limitate e particolarmente vocate dell'entroterra dei Comuni di Nettuno e Anzio. Dopo una accurata selezione delle uve, il Cacchione viene vinificato con le tecniche più moderne in modo da ricavare ed esaltare le caratteristiche tipiche di questo vitigno autoctono. La macerazione delle uve intere a bassa temperatura permette di mantenere inalterate le qualità dell'uva Cacchione, ottenendo un vino dal colore giallo paglierino con bei riflessi dorati, dall'aroma intenso e complesso, con sentori di frutti maturi, floreali e minerali. Al gusto si ottiene un vino avvolgente, equilibrato, con una ottima persistenza, fresco, armonico e di ottimo corpo. Si accompagna a tutti gli antipasti e alle carni bianche, in particolar modo ai piatti tipici a base di pesce e verdure. Servire a 8°C - 10°C.

Zona di produzione: Nettuno e Anzio

Uvaggio: Cacchione 100%

Altitudine: 10 - 30 msl

Sistema di allevamento: spalliera semplice a piede franco

Produzione: 80 - 100 q.li/ha

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Maturazione: in serbatoi di acciaio per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi

LITUS CAESARUM (Costa dei Cesari), da Tor Caldara a Torre Astura, era il luogo privilegiato dell'otium per le più illustri famiglie e i "divini" imperatori dell'antica Roma. I vini di questo promontorio prendevano il largo verso contrade lontane, stivati nelle caratteristiche barche ("Capitoli delle gabelle di Nettuno" anno 1560). Responsabile di tanta fama è il Cacchione, pregiata varietà locale di uno dei più antichi vitigni, citato da Plinio il Vecchio (23 - 79 d.C.) – su *Naturalis Historia* – come "Uva Pantastico, tutta sugo e mosto".

In etichetta: Triremi romana
(Biblioteca Clementina di Anzio)



PANTASTICO CACCHIONE - DRY WHITE WINE

NETTUNO P.D.O. (Protected Designation of Origin)

Pantastico wine is produced with the ancient vines named Cacchione, planted directly into the soil and ungrafted with any other vine, in the area, by this time limited and particularly suitable, of the seaside backcountry of Nettuno and Anzio. After an accurate selection of the grapes, Pantastico is produced with the most modern techniques in order to obtain enhance the typical characteristics of this autochthonous vine. The maceration at low temperatures of the intact grapes allows Chiacchione grapes to keep unaltered the quality, producing a straw-yellow-coloured wine with nice golden reflections, which has a complex aroma of ripe fruits in combination with floral and mineral scents. Pantastico is a well-balanced wine with a long-lasting bouquet, it is also fresh and harmonious with a medium body. It pairs well with starters, white meat and especially with all typical local dishes with fish and vegetables. Serve at 8°C - 10°C.

Production area: Nettuno and Anzio

Type of grapes: Cacchione 100%

Altitude: 10 - 30 m. above sea level

Plant breeding system: ungrafted/simple trellis vines

Production: 8 - 10 tons/hectare

Grape harvest: second decade of September

Maturation: in stainless steel tanks for 6 months

Refinement: in bottle for 2 months

*In the label it is represented a Roman trireme boat
(from Clementina library in Anzio).*

LITUS CAESARUM *(The coast of the Roman Emperors) from Tor Caldara to Torre Astura, was the favourite place to relax for the most famous families and the "divine" Emperors of ancient Rome. Wines of this area were sent to other places in typical boats called triremes. (see "Capitoli delle gabelle di Nettuno", dated 1560 AD). Cacchione was the name of that famous precious wine produced from the grapes of one of the oldest vine called by the Latin writer Plinius the Elder (23 - 79 AD) – on Naturalis Historia – "Pantastico grape, full of juice and must".*

