

CON L'ULTIMA CREAZIONE "PEREMILIA", LA PRODUZIONE VINICOLA RAGGIUNGE L'ECCELLENZA

Pubblicato il 23 Ottobre 2024 di Danilo Ambrosetti



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Anagni, Sempre più prestigiosi riconoscimenti per il Vino Cesanese di Antonello Coletti Conti

Negli ultimi anni tra le aziende del Lazio che producono vino, che hanno fatto passi da gigante verso la qualità totale, vi è senza alcun dubbio l'azienda di Antonello Coletti Conti ad Anagni. I risultati sono eccellenti e riconoscibili nei tre vini rossi aziendali: lo storico "Hernicus", il Romanico ed il più "internazionale" Cosmato, vini di punta della massima eccellenza dell'unico DOCG del Lazio: il vino Cesanese del Piglio, che continuano ad ottenere grandi riconoscimenti, ai quali si unisce l'ultima creatura "PEREMILIA 2022" un biotipo di Cesanese di Affile, firmato da Antonello Coletti Conti, ha dedicato alla moglie Emilia (nella foto insieme). *"Senza nulla togliere a Hernicus e Romanico, che continueranno ad essere al centro delle nostre attenzioni –commenta in una nota Antonello Maria Coletti Conti- il nostro nuovo Cesanese vuole essere un prodotto assai diverso dai precedenti: più strutturato, più "composto", più vocato all'invecchiamento prolungato. Nell'ambito di una piccola realtà aziendale, un nuovo Cesanese del Piglio, il terzo prodotto dall'azienda, deve avere una seria giustificazione: questa potrebbe essere fatta risalire, facilmente, nella diversa natura del terreno in cui il vigneto affonda le sue radici, oppure in pratiche di vinificazione e/o affinamento "innovative", se non, addirittura, "stravaganti", come detterebbero certe "mode" negli ultimi anni. Nel nostro caso, invece, la ragione di questa terza tipologia di Cesanese va ricercata nella materia prima utilizzata, va ricercata nell'uva: a partire dall'ormai lontano 2011, sono stati individuati, sottoposti a selezione e moltiplicazione alcuni interessantissimi biotipi di Cesanese di Affile, su cui si sono concentrate, fin dall'inizio, aspettative altissime, aspettative che, puntualmente, trovano, nel vino ottenuto, i primi, entusiasmanti riscontri. Le caratteristiche di queste uve, e del vino da esse prodotto, ci hanno portato ad inaugurare una nuova linea di produzione, con la granitica convinzione di riuscire ad aprire un nuovo capitolo nella storia del Cesanese del Piglio. Il vino che presentiamo quest'anno non è certo il massimo immaginabile e ottenibile: si tratta solo della prima vinificazione e, come sempre accade in questi casi, sarebbe sciocco pensare di non avere margini di miglioramento, così come sarebbe sciocco non considerare che, certamente, incapperemo in annate difficili e di minor soddisfazione: un vino, del resto, deve essere seguito nella sua evoluzione in tutte le tipologie di annate, ne vanno analizzati i punti di forza e le eventuali debolezze e, operando con la massima attenzione, non potranno che scaturire, in futuro, altri passi verso l'ulteriore miglioramento qualitativo, come si conviene per un prodotto nuovo, dalle caratteristiche mai sperimentate in precedenza. Tuttavia, fin dai primi riscontri delle più importanti Guide del settore, il vino è, già ora, ai massimi livelli nell'apprezzamento della critica enologica: qui ci occupiamo della guida BIBENDA 2025 che non solo ha assegnato al nostro nuovo Cesanese i prestigiosi 5 grappoli, ma lo ha addirittura incluso nel ristrettissimo novero dei migliori 10 vini italiani! Come non ringraziare Franco Maria Ricci e tutta la magnifica squadra di Bibenda che, in 21 anni di attività, mi ha gratificato per 18 volte dei 5 Grappoli e per ben 2 volte del premio riservato ai migliori 10 vini d'Italia!"* PEREMILIA oltre a Bibenda ottiene subito un altro riconoscimento, quello della guida Vinibuoni d'Italia, edita dal Touring Club Italia. *"Questa guida -continua il patron Coletti Conti- in*

considerazione dello sconfinato patrimonio di uve autoctone della nostra Italia, prende in considerazione esclusivamente vini ottenuti da queste uve. Ebbene, l'edizione 2025 vede il trionfo del nostro PEREMILIA, al quale è stata assegnata 1) la Corona regionale, 2) l'inserimento nella TOP 300 nazionale e 3) il premio assegnato da una giuria esterna composta da giornalisti, operatori, sommelier e winelover. Un magnifico tris che apre, al PEREMILIA, una strada che speriamo lastricata di successi presso i consumatori finali. Qui mi è impossibile non ringraziare, pubblicamente, Michela Irione, Alessandro Scorsone e Mario Busso, per l'apprezzamento e la benevolenza con cui ogni anno accolgono i miei vini. Grazie di cuore!"

