

## Doctor Wine: Pollice alzato e 90/100 all'Eremo Tuscolano 2014

by - venerdì, novembre 11, 2016

<http://www.vinotype.it/doctor-wine-pollice-alzato-90100-alleremo-tuscolano-2014/>

L'**Eremo Tuscolano 2014** è tra i migliori Frascati Superiore Docg recensiti sulla Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017: ha ricevuto **90/100 da Daniele Cernilli alias Doctor Wine**, uno dei massimi esperti italiani del settore vino.

Il [vino](#) dell'azienda Valle Vermiglia, prodotto da **Mario Masini**, testimonia la sua tensione verso la qualità anche nell'annata 2014, come già fatto con [i millesimi precedenti](#) provenienti dalle suggestive vigne che circondano il Sacro Eremo Tuscolano sul monte Tuscolo nel comune di Monte Porzio Catone, ad un ventina di chilometri dalla capitale.

Non solo 90/100 per Doctor Wine ma anche "**pollice alzato**", un simboletto che indica il buon rapporto **qualità/prezzo**.

Si legge a pagina 170 della **Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017**:

"I monaci camaldolesi sulle pendici del Monte Tuscolo hanno il loro eremo e i loro vigneti. In questa terra a un passo da Roma ma al contempo così nascosta e incontaminata - l'accesso alle donne è appena tollerato - si fa vita di clausura. Qui, con ottimi risultati, Mario Masini produce un Frascati diverso, caratterizzato da eleganza e pulizia.

90

### **Frascati Superiore Eremo Tuscolano 2014**

*Malvasia del Lazio 60%, con saldo di malvasia di Candia, trebbiano giallo, trebbiano toscano e bombino bianco. Affinamento in acciaio. Giallo paglierino. Olfatto elegante di agrume e fiori, corpo snello e sottile. Chiude sapido su sensazioni di erbe aromatiche e frutta delicata."*

\*\*\**Continua a leggere per saperne di più sull'Eremo Tuscolano 2014:*

Come i più attenti ricorderanno l'estate nel 2014 non è praticamente mai arrivata in molte regioni italiane.

"È andata un po' meglio al Centro in generale, in particolare in Toscana, Lazio e Umbria, che sono le uniche regioni ad avere incrementato la quantità, a fronte di una qualità eterogenea", afferma l'indagine di Assoenologi relativa ai dati definitivi della produzione vitivinicola dell'annata 2014.

"Le previsioni di metà agosto indicavano un'estate che tardava ad arrivare, con temperature sotto la media, e caratterizzata da precipitazioni costanti. [...] La stagione 2014 verrà ricordata tra le più tardive. Alla fine della seconda decade di ottobre si sono concluse le operazioni vendemmiali per le varietà autoctone bianche tardive laziali [...] A fine vendemmia la stima positiva di fine agosto, quando le uve, gonfie dopo le numerose piogge, lasciavano presagire quantitativi più importanti si è ridimensionata.

Considerando da una parte la litoranea laziale, [...] dove si è registrato comunque un aumento delle produzioni rispetto al 2013, e dall'altra tutta l'area dei Castelli Romani, da Frascati a Velletri, [...] dove si sono al contrario verificati diminuzioni ingenti delle rese, quest'anno per Lazio e Umbria, si stima un aumento del 5% rispetto alla scorsa stagione.”

Una riduzione della produzione anche per l'**annata 2014** per l'Eremo Tuscolano, come era accaduto per il [millesimo 2013](#), che ne ha beneficiato soprattutto in termini qualitativi.

“I vini bianchi 2014 risultano essere molto profumati ed eleganti, dotati di una struttura acida superiore alla media. È soprattutto l'acido malico ad essere presente in concentrazioni importanti. Per questo motivo, i vini presentano una connotazione olfattiva e gustativa ben precisa.”

I primi assaggi del **Frascati Superiore Docg Eremo Tuscolano 2014** di Mario Masini confermano il giudizio generale di Assoenologi: ritroviamo infatti un vino profumato e raffinato, con al gusto una vena acida sostenuta che accompagna un soffio vegetal-floreale che timbra in modo originale il millesimo.

Prodotto in meno di 30.000 bottiglie, le uve sono state accuratamente raccolte a mano nella seconda decade del mese di ottobre. Come di consueto i grappoli sono stati sottoposti a pressatura soffice e per la produzione dell'Eremo si è utilizzato esclusivamente il mosto fiore. Dopo leggera decantazione di circa 12 ore, il mosto ha fermentato molto lentamente per circa 25/30 giorni a temperatura dai 12 ai 18 °C. La maturazione e l'affinamento del prodotto è avvenuta nei serbatoi di acciaio inox in presenza della feccia fin per circa otto mesi.

L'Eremo Tuscolano 2014 è stato imbottigliato nel mese di settembre del 2015 ed è stato presentato al pubblico durante il Vinitaly 2016 dopo 7 mesi di affinamento in vetro.