

## Merumalia nel Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati

by - lunedì, giugno 25, 2018

<http://www.vinotype.it/merumalia-nel-consorzio-tutela-denominazioni-vini-frascati/>

Merumalia è l'azienda della famiglia Fusco che ha sede e vigneti in una delle zone classiche della vitivinicoltura frascatana in località Prataporci a Frascati.

Merumalia è nata nel 2013 da una idea e dalla passione di Maria Teresa e Luigi Fusco -baresi d'origine e frascatani d'adozione- oggi affiancati nella conduzione dalla figlia Giulia. Maria Teresa e Luigi avevano fissato a Prataporci la loro residenza di campagna già agli inizi degli anni Novanta, un luogo che per molti anni hanno amato condividere con gli amici. Lentamente ha fatto breccia il progetto dell'attuale azienda vitivinicola biologica ed ecosostenibile, in cui non mancano spazi per eventi e degustazioni, e che non ha tradito la destinazione d'uso originaria rimanendo un luogo in cui soggiornare e rilassarsi circondati tra i vigneti.



Tutt'attorno si snodano infatti i vigneti e gli oliveti che costituiscono l'impalcatura della vocazione agricola dei Castelli Romani, a pochi chilometri dalla Capitale.

Siamo nella zona dell'antico Lago Regillo, creatosi nella bocca di uno dei più antichi crateri del Vulcano Laziale, luogo interessato -dopo essersi prosciugato- da una intensa attività agricola, per via dei terreni particolarmente ricchi di minerali e sostanze nutrienti.

L'azienda Merumalia, in particolare, si estende per circa 11 ettari, di cui uno interessato dall'oliveto e otto ettari e mezzo dai vigneti, che insistono su un terreno vulcanico di pietra basaltica. I vigneti sono coltivati a spalliera con densità superiore a 4.000 piante per ettaro e producono non più di 80 quintali di uva per ettaro.

L'azienda è certificata biologica per tutti i suoi prodotti ed è uno degli esempi di sostenibilità ecologica nella zona del Frascati.

La cantina -frutto di un moderno progetto di architettura rispettoso del basso impatto ambientale e di alto valore estetico- è stata costruita nella collina al centro della tenuta, lungo il costone nord dell'ormai dormiente Vulcano Laziale, il più grande e antico vulcano italiano.

Grazie all'eredità vulcanica, il suolo è ricco di quei minerali e di quelle sostanze nutrienti che hanno reso possibile la coltivazione della vite in questi luoghi. In particolare si sono ben adattati in questa zona la malvasia del Lazio e il bombino, tra i vitigni che costituiscono la principale ossatura del Frascati Doc e del Frascati Superiore Docg, ma anche greco e fiano che entrano nel blend in percentuali minori.



Anche gli olivi secolari aziendali beneficiano della leggerezza del terreno e della sua mineralità: l'olio extravergine di oliva biologico, prodotto dal blend delle cultivar leccino (in maggioranza), pendolino, frantoio e rosciola, ha dimostrato di poter offrire una buona personalità nei profumi e nel sapore.

Tutto, sia in vigna sia nell'oliveto, è curato secondo i principi dell'agricoltura biologica e della sostenibilità ambientale, metodo dolce e naturale che sfrutta la fertilità del suolo, mantenendone la struttura e rispettando i cicli naturali di sviluppo.

A sostegno della filosofia di conduzione agronomica e di produzione nel segno della sostenibilità, al fianco della famiglia Fusco, in vigna e in cantina c'è Lorenzo Costantini, esperto conoscitore della vitivinicoltura del Frascati.

L'azienda produce quattro etichette biologiche riconducibili alle denominazioni tutelate e promosse dal Consorzio Tutela Vini Denominazioni Frascati:

Terso - Frascati Doc

Primo - Frascati Superiore Docg

Primo Riserva - Frascati Superiore Riserva Docg

Canto - Cannellino di Frascati Docg



**PRIMO**  
Frascati Superiore DOCG



**PRIMO RISERVA**  
Frascati Superiore DOCG Riserva



**CANTO**  
Canto Cannellino di Frascati DOCG



**TERSO**  
Terso Frascati DOC

A latere della classica produzione territoriale troviamo anche due espressioni di due vitigni bianchi che hanno dimostrato una grande adattabilità a questi terreni di tessitura vulcanica, il fiano e il bombino (vini Igp Lazio Bianco). La gamma viene completata dal rosso a base montepulciano e shiraz (Vetus - Roma Doc Rosso).

Il Wine Resort, oltre agli spazi utilizzabili per gli eventi tutto l'anno, mette a disposizione dei suoi ospiti un grande appartamento e due mini appartamenti con angolo cottura e una camera singola, per un totale di 15 posti letto. Per tutti sono inoltre a disposizione un ampio giardino panoramico con veduta mozzafiato (oltre che romantica) sulla città eterna e sui Castelli Romani, un ambiente per wine bar e per la colazione o per assaggiare insieme un buon bicchiere di vino e fare quattro chiacchiere con i padroni di casa, che organizzano anche visite guidate nella tenuta.

L'intento familiare, oltre che imprenditoriale, è quello di offrire prodotti e servizi che sappiano rappresentare l'amore per la terra, la genuinità e la qualità delle materie prime, il rispetto della tradizione e l'attenzione crescente all'innovazione.

La tradizione locale della coltivazione dei vigneti e degli oliveti è stata salvaguardata e integrata con l'innovazione tecnologica: il largo uso di energie rinnovabili e delle tecniche codificate dall'agricoltura di precisione permettono di ottimizzare i processi agricoli nel rispetto costante dell'ambiente, delle stagioni e dei ritmi naturali della terra.

*Merumalia Soc. Agricola*

*Vicolo Prataporci, 8 – 00044 Frascati (Roma)*

*Tel. 340 2998994 – [www.merumalia.it](http://www.merumalia.it)*