



■ PROSCIUTTO DI GUARCINO

■ CASTELLI ROMANI ROSSO 2004 // *San Marco - Frascati (Roma)*

Ideale prosiegno dei Lepini è la fascia della Ciociaria che comprende Guarcino, a 650 metri di altitudine, crocevia tra due vallate. Il prosciutto è lavorato con una mistura di spezie e peperoncino, e stagiona in media 15 mesi. Rosso di stampo tradizionale, ma di esemplare esecuzione tecnica, caldo, fruttato e morbido quanto basta, da produttore noto ai più per Frascati e Igt monovarietali.

PROSCIUTTO DI MANZO GIUDIO

■ FERENTANO KASHER 2005 // *Falesco - Montecchio (Terni)*

■ La coda della pezza bovina è salmistrata e pepata, tra maturazione sotto sale nel coccio (detta “cacerata”) e stagionatura vera e propria non si va oltre i due mesi per evitare eccessiva disidratazione. Se ne producono pochi quintali, tutti assorbiti dalla comunità ebraica dell’Urbe. Anche il vino sarà conforme alle prescrizioni religiose, manipolato quindi sotto stretto controllo rabbinico. Naso intenso di macedonia tropicale vanigliata, morbido, solidamente strutturato, stile impeccabile griffato Cotarella, da uve Roschetto.