



PERCHE SI CHIAMA FALERNUM

Nelle Opere da Plinio a Cicerone, da Virgilio ad Orazio, e di altri sommi poeti dell'antica Roma, si elogia la prelibatezza del vino Falernum. Anche lo stesso Sillio, che fu nominato console da Nerone che amava risiedere a Baia, descrive anche la ragione per cui questo delizioso vino, era denominato Falernum. Infatti, la leggenda racconta che Bacco, visto i monti del Massico e sotto mentite spoglie, si presentò come mendicante a casa di un contadino, a cui chiese un giaciglio per riposare ed un pasto perché aveva fame. Questo contadino lo ospitò, lo volle allo stesso tavolo con la sua famiglia, per consumare insieme i pasti, poi gli diede anche un letto ed i indumenti. Dopo circa una settimana, questo mendicante rivelò la sua vera identità e disse a questo contadino: "Io non sono un mendicante, ma sono Bacco, il Dio del Vino. Chiedimi tutto ciò che vuoi, io lo farò per te". Ed il contadino rispose: "Io sono stato onorato che tu sei stato nella mia modesta casa, e tutto ciò mi basta". Quindi Bacco in segno di ringraziamento gli donò il suo vino. Ne seguì una robusta ubriacatura ed al risveglio, scoprì che il Dio Bacco si era allontanato e con infinito stupore, vide che l'intera montagna era stata ricoperta da frondosi vitigni e ricordò le parole di Bacco, il Dio del vino, che gli disse: "Allora trasformerò tutte queste piante in viti e questo sarà il mio vino, il Nettare degli Dei".

Questo contadino si chiamava: *Falernum*.

**"Falerno"
prodotto unicamente in queste zone
è oggi di fatto considerato come
primo Vino DOC Al Mondo.**

CANTINA MAROTTA

LA NOSTRA STORIA

L'Azienda vinicola Cantina Marotta vanta una storia che si protrae da generazioni per oltre un secolo. Sin da fine Ottocento Colandrea Andrea, iniziò questa attività agricola e vitivinicola nei Campi Flegrei, principalmente nei comuni di Monte di Procida e Bacoli, nelle località di Baia e di Cuma. L'attività è stata poi continuata dal figlio Ciro Colandrea ed ancora dalla figlia Colandrea Anna che, insieme al marito, noto imprenditore, Salvatore Marotta, acquistò terreni in Sessa Aurunca località Rongolise. Oggi con la supervisione di suo figlio Ciro Marotta, l'attività viene esercitata direttamente dalle sue due figlie Anna e Cristiana Marotta. I vini vengono prodotti unicamente con uve provenienti dall'Azienda agricola condotta dalla figlia Cristiana che dispone di una tenuta, "Tenuta Marotta", che si estende per circa 14 ettari, tutti in località Palombara di Sessa Aurunca, sulle pendici delle colline del Massico, a circa 400m dal livello del mare. È così che Cantina Marotta pone il suo costante riferimento in radici di una famiglia, che negli anni ha costantemente tenuto ferma la passione e l'amore per una terra, che sin dagli Aurunci, è stata considerata come tra le più pregiate, sia per le sue qualità naturali, che per la sua esposizione alle brezze marine che scarseggiano le dolci colline dei monti del Massico.

IL NOSTRO VINO

Era il vino preferito dalla Roma Imperiale, dove gli imperatori, da Nerone a Cesare, da Augusto a Tiberio ed altri ancora, unitamente alle più alte aristocrazie, gustavano nell'ozio della Baia Imperiale e nelle pregiate Terme Romane di Baia e di Tintoli sul Monte Cirillo, il "Falernum" ove era di casa. Questo prelibato Vino, la cui ebbrezza ispirò i maggiori poeti e saggi della civiltà di Roma, non a caso era quello preferito tra tutti gli altri. Il vino prodotto da Cantina Marotta, unicamente con uve provenienti dalla omonima Tenuta, come il "primitivo" nella misura di circa il 95% e per la restante parte del 5%, con uva "barbera", è l'autentica espressione di una tradizione con la quale oggi l'azienda opera, impiegando tecnologie e tecniche all'avanguardia, senza mai negare quella pietra miliare, che resta ferma nel rispetto per le tradizioni che traggono la loro gloria, in quel vino che anche da Virgilio fu definito: "il Nettare degli Dei". Oggi il nostro vino Primitivo Falerno del Massico DOC "Rocca Aurunci", trova la sua denominazione nel riportarsi anche al popolo degli Aurunci che prima ancora dei Romani colonizzarono quelle terre, e poi il nome "Rocca" in onore alla figlia del Conte Dragone, che amò questi siti, ove decise di collocarsi stabilmente, unitamente alla sua famiglia. È questo Falernum, che Cantina Marotta, nel rispetto di una continuità storica, propone come Rocca Aurunci.



SCHEDE TECNICA

Denominazione: Falerno del Massico DOC Primitivo
Uvaggio: Primitivo 95% - 5% Barbera
Terreno: In prevalenza argilloso
Densità di impianto: In media 6.000 ceppi per ettaro
Zona di produzione: 12 ettari di proprietà sulla leggera collina a nord di Sessa Aurunca
Esposizione: Sud - Ovest
Altitudine: 350/400 m s. l. m.
Sistema di allevamento: Spalliera con potatura guyot
Età vigneto: In media 6 anni
Resa per ettaro: Circa 70/75 quintali
Periodo di vendemmia: Prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione in rosso per circa 20 giorni a temperatura controllata
Maturazione: Dopo la fermentazione malolattica travaso in barriques per dieci mesi con ulteriore affinamento in acciaio per circa 3 mesi
Colore: Rosso intenso
Olfatto: Profumo delicato che richiama frutti rossi come more, ciliegie e prugne, con note tostate e di liquirizia
Gusto: Denso e morbido, ma deciso, con un tannino lungo e persistente

TENUTA MAROTTA

*Descrivendo i vini dell' impero Romano, disse:
 "Non sfilare mai le Contine del Falerno."
 Virgilio - Georgiche - Libro III*

• DOVE LA STORIA HA FUTURO •

INDIRIZZO E CONTATTI

Strada Laure 32
 Sessa Aurunca (CE)
 338 431 6432
 342 741 1192
 cantinamarotta@gmail.com

WEB E SOCIAL

www.tenutamarotta.it
 @tenutamarotta
 tenuta.marotta



**R O C C A
 A U R U N C I
 F A L E R N O D E L M A S S I C O**

TENUTA MAROTTA