



## VinoInVigna, a CantinAmena puoi realizzare il sogno di fare il “tuo” vino

In quanti, tra gli appassionati di vino, sognano prima o poi di realizzare una etichetta “come la desiderano”, magari mettendo insieme desideri e pratica, lavorando in prima persona dalla vigna alla bottiglia. Nasce per rispondere a questo desiderio, estremamente diffuso, il progetto “VinoInVigna” di CantinAmena a Lanuvio. Un format semplice ma avvincente, partito con delle prove e con una sorta di “numero zero” quasi due anni fa ormai, il successo però è stato immediato e così sabato 9 novembre in cantina si sono ritrovati tutti gli appassionati che avevano aderito all’iniziativa in passato e tante altri, curiose di capire da vicino il funzionamento del progetto.

Tra le persone intervenute per la presentazione di “VinoInVigna” 2024-2025 c’era sia chi aveva già aderito alle scorse edizioni, tutti hanno rinnovato in blocco l’adesione tra l’altro, sia tanti altri appassionati che si sono fatti travolgere dall’entusiasmo degli “ambasciatori” che li hanno preceduti e dall’atmosfera che si è respirata da subito durante la giornata. I numeri dicono già alcune cose, i primi iscritti hanno confermato e aumentato il numero di bottiglie “prenotate”, allo stesso tempo i nuovi potenziali iscritti – che hanno tempo fino a fine anno per formalizzare l’adesione – sembrano già in numero simile a chi li ha preceduti facendo praticamente quasi “raddoppiare” i numeri del progetto. Una integrazione che è risultata evidente durante

lo scorrere delle ore, cominciando dalla visita alle cantine e al vigneto, accompagnati dall'enologo interno Francesco Boccia, per concludersi con il pranzo durante il quale la proprietaria Silvia Mingotti ha raccontato, anche a nome dei fratelli, i dettagli di "VinoInVigna". Sommelier, cuochi o semplici bevitori consapevoli, la platea di interessati a realizzare il proprio vino – partecipando alle operazioni in vigna e in cantina – è varia e non prevede vincoli di sorta. Aderendo al progetto si può collaborare alle diverse fasi di preparazione sia in campo sia tra le botti, fino ad arrivare appunto all'imbottigliamento, scegliendo una personalissima e unica etichetta per le bottiglie prenotate. Per ulteriori informazioni si può visitare il sito [www.cantinamena.com](http://www.cantinamena.com), dove è presente una sezione specifica per VINOInVIGNA, oppure seguire l'azienda sui canali Social così da presenziare ai prossimi eventi, a cominciare dagli auguri di Natale previsti con un evento che si terrà il 14 dicembre prossimo. Tutti i vini saranno ovviamente biologici, come lo è del resto la produzione di CantinAmena fin dalla nascita (e ancora prima), e si potrà scegliere come formare la propria "cantinetta" con vini bianchi, rossi o rosati, con quali vitigni ecc. La formula è ormai rodada, per gli appassionati non rimane che mettersi al lavoro.

## CantinAmena

CantinAmena è una storia di famiglia. Nel 2004 i coniugi bresciani Valeriano e Maria Rosa Mingotti, tenendo fede a un'antica promessa e spinti dalla passione per il vino, acquistano una tenuta a Lanuvio, nella campagna romana. Da tempo trascorrevano le vacanze nella "Vigna Amena" di proprietà di un caro amico, quando si è trattato di poter entrare in possesso della tenuta il legame era ormai così forte che si è trattato quasi di un passaggio naturale. L'idea iniziale, non essendo i Mingotti agricoltori di professione, era di limitarsi a continuare a produrre uva secondo il metodo biologico, vendendola poi all'esterno. Nel 2012, i tre figli Silvia, Enrico e Osvaldo decidono di proseguire il sogno di Valeriano e Maria Rosa trasformando l'intuizione imprenditoriale degli inizi in Società Agricola Mingotti. Una svolta che spingerà il marchio "CantinAmena" a concentrarsi verso la produzione di vini biologici, dando vita ad una realtà strutturata e con tutte le carte in regola per affermarsi sul mercato. Idee chiare, solidità, entusiasmo e dedizione sono la base del saper fare Mingotti, affiancate da consulenti come l'enologo Valentino Ciarla e l'agronomo Giacomo Sensi.

## La tenuta e il vigneto

L'Azienda si trova a Lanuvio, nella frazione di Campoleone, ultima propaggine dei Castelli Romani in direzione dell'Agro Pontino e della vicina costa tirrenica. Situata a circa 30 km da Roma, e a poco meno dal mare, la tenuta è in una zona di grande importanza storica, antecedente la fondazione di Roma. Esistono infatti tracce archeologiche di un centro abitato a Lanuvio risalenti al 1000 a.C., probabilmente in virtù della sua strategica posizione, a 300 metri slm dominando appunto le colline che degradano verso la pianura pontina fino alla costa. Nei secoli l'area divenne famosa per il grande e prestigioso tempio di Giunone Sospita (o Sispita), mèta di pellegrinaggi per tutti i popoli vicini. La Tenuta, in corpo unico, si estende su circa 18 ettari posti a quasi 250 metri slm, oggi quasi totalmente dedicati alla coltivazione biologica della vite, tranne un piccolo uliveto. Il suolo su cui prospera il vigneto è di origine vulcanica, molto fertile e ricco di minerali. La corretta esposizione e la ventilazione continua, che arriva senza alcun ostacolo dal vicino Mar Tirreno, rendono il microclima decisamente adatto alla produzione di vini di qualità. Per approfondire le capacità espressive di una zona da sempre vocata alla viticoltura, oltre ai vitigni bianchi e rossi tradizionali per l'areale laziale – Malvasia Puntinata, Cesanese di Affile, Trebbiano toscano, Montepulciano e Sangiovese – si è scelto di sperimentare anche alcuni vitigni internazionali – Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Sauvignon blanc– e un bianco di grande versatilità e simbolo dell'ingegno come l'Incrocio Manzoni. Al momento, pur avendo una capacità potenziale superiore, l'azienda produce circa 45.000 bottiglie l'anno.

[Read More](#)

---