

# CON IL NUOVO DUSTER EXTREME WINE-WEEKEND VERSO ROCCAMONFINA

*Di Raffaele D'Argenzio*

*Foto di Emanuele D'Argenzio e Agnese Pozzobon*

**Il nostro percorso alla ricerca di weekend dedicati al vino continua anche verso il sud. Certo l'Italia ha innumerevoli castelli e cantine e quasi sempre intorno ad un castello c'è una corona di vigneti che producono vini sapidi di gusto e di storia.**

Una tappa, una bandierina verso il sud la piantiamo alle falde del vulcano spento di Roccamonfina, vulcano che non dà più lava (è spento da 50.000 anni) ma vini eccezionali con varie celebri cantine. Ed è proprio alle pendici di questo vulcano, di cui sono state trovate a Pompei mole per frantoi fatte proprio con la sua lava, quindi prima dell'eruzione del Vesuvio, che di lava poi purtroppo ne fornì moltissima.



E alle pendici del Roccamonfina, dove producevano già buoni vini, gli antichi romani crearono un porto sul Garigliano, il fiume che oggi divide il Lazio dalla Campania. La località è Mortola, e il porto è Porto di Mola. Il ritrovamento del porto è recente, appena nel 1992 durante gli scavi vi sono state trovare anfore vinarie che servivano a portare il vino al vicino porto marino di Minturno. per poi arrivare agli altri porti dell'impero.



Castello di Rocca d'Evandro

E quindi non poteva non incuriosirci quest'azienda che proprio qui ha creato una grande cantina, chiamandola proprio PORTO DI MOLA, quasi a ridare fasto a questo territorio fortunato tra il vulcanio Roccamonfina, il Garigliano, le terme di Suio e il Castello di Rocca d'Evandro.

Il castello è su uno sperone di roccia e, forse edificato su rovine romane, fu sempre usato per difesa del territorio. Tra i vari proprietari si cita anche Ettore Fieramosca, l'eroe della Disfida di Barletta. Oggi, restaurato, è di proprietà del comune.

**CON LA DUSTER ALLA CANTINA "PORTO DI MOLA"**



Come compagna di viaggio di questo wine weekend, fra vigne, sterrati e antichi castelli, abbiamo scelto la versione bifuel del Dacia Duster Extreme.

L'ormai apprezzatissimo marchio del Gruppo Renault, celebre per il suo ottimo rapporto qualità-prezzo, ha prodotto la nuova serie limitata Dacia Duster Extreme, che si presenta con una veste ancora più attraente, che esprime al meglio la sua attitudine alla dinamicità e a percorsi outdoor.

Ci sentiamo subito a nostro agio quando impugniamo il volante e ingraniamo le prime marce che ci permettono di sfruttare al meglio questo motore che con il GPL è più ecologico e più economico nei consumi.



Nonostante il prezzo contenuto, la Dacia Duster Extreme sfoggia un design contemporaneo, curato e robusto, ed un colore grigio molto elegante. Se è vero che un cliente su due acquista Duster per il prezzo, ben uno su 5 sceglie il modello per il suo design. Inoltre, la passione per l'outdoor accomuna molti acquirenti di Duster: il 23% dei clienti ama camminare all'aria aperta, ben il 12% utilizza regolarmente la bicicletta e il 9% si definisce un "viaggiatore seriale". La nuova Serie Limitata Duster Extreme racchiude tutta l'energia e la grinta di chi è sempre alla ricerca di avventura, nel tempo libero e nella vita quotidiana.

E la nostra wine avventura inizia quando dalla A1 usciamo a San Vittore per andare Rocca d'Evandro, meglio usare Google app e puntare su FRANTOIO PORTO DI MOLA, perchè oltre ad'ottimi vini in cantina potete comprare anche ottimo olio.

# LA CANTINA



## Selezione Vini

Arrivati, sarete accolti dalla visione del vulcano di Roccamonfina che domina questi sterminati vigneti che alle sue pendici traggono preziosi sali minerali dalle sue rocce.



Uno dei quattro laghetti

La tenuta è molto grande vi troverete anche 4 laghetti, di cui il più alto è alimentato da una sorgente, la cui acqua e a sua volta alimenta gli altri tre laghetti con un canale.

La cantina è moderna ma scavata in parte nella roccia, con molta atmosfera e con botti di rovere per affinare i vini più preziosi.

I tipi di vini sono tanti, e tutti con prezzi contenuti. Potrete assaggiare i vini con una degustazione, visitare la tenuta e comprare le bottiglie a prezzi speciali da cantina.



Quelli che ci hanno più entusiasmato sono fra i bianchi il fiano Colle di Lepre e la falanghina spumantizzata Basalto e fra i rossi l'aglianico Contra del Duca e l'aglianico Peppi.

**Cantina PORTO DI MOLA**



Cantina

*Via Risiera 81044 – Galluccio (CE)*

*Tel +39 0823 925 801*

Clicca sul link del loro sito web per conoscere con precisione tutte le informazioni.

*Homepage*

**COMPAGNA DI VIAGGIO**

**Dacia Duster Extreme Bifuel**



Basato sul livello di allestimento Prestige, la Serie Limitata Duster Extreme si fa subito notare per un look inconfondibile e per gli equipaggiamenti offerti. All'esterno, Duster Extreme presenta inserti decorativi arancioni sulla calandra, le scocche dei retrovisori, le barre da tetto e il portellone del bagagliaio. Può anche contare su cerchi in lega neri che conferiscono forza ed eleganza. All'interno, Duster Extreme dispone di sellerie specifiche in tessuto / TEP con cuciture e inserti arancioni sulle bocchette dell'aria, il bracciolo centrale, le maniglie delle porte e le modanature della consolle centrale.



Per quanto riguarda gli equipaggiamenti, oltre a quelli già offerti dell'allestimento Prestige (climatizzazione automatica, Media Nav Evolution 8'', consolle centrale alta), Duster Extreme propone una soluzione di chiave Keyless Entry, 2 prese USB per i passeggeri dei sedili posteriori e la Multiview Camera.

## **Gamma e motorizzazioni**

La Serie Limitata Duster Extreme può contare su una gamma completa di motorizzazioni dedicate a tutti gli utilizzi conformi alla normativa Euro 6D Full:

- Motorizzazione bifuel benzina-GPL ECO-G 100 a 2 ruote motrici con trasmissione manuale a 6 rapporti
- Motorizzazione diesel dCi 115cv a 2 o a 4 ruote motrici
- Nuova motorizzazione TCe 150cv a 2 ruote motrici con trasmissione automatica EDC a 6 rapporti
- Prezzo: Duster Extreme è disponibile a partire da € 20.350

€ con motorizzazione bi-fuel benzina/GPL ECO-G 10

## **Dove mangiare**

**Enosteria**

**Donna**

**Teresa**



Dopo la degustazione come merenda o colazione, è consigliabile gustare una raffinata cucina in questo locale diretto egregiamente da Giacomo, figlio della mitica Donna Teresa, in cui troverete una fornitissima cantina e prodotti del territorio ben scelti e cucinati.



*Via Spirito Santo 15*

*81044 Galluccio (CE)*

*Tel. 320 685 6156*

## **Dove dormire**

**Roccamonfina Palace Hotel \*\*\*\***



*P.za Nicola Amore, 102 Roccamonfina (CE)*

*Tel. 0823 920631*

*info@roccamonfinapalacehotel.it*

*www.roccamonfinapalacehotel.com*