

€ 4,90

Bimestrale - N. 188 Gennaio 2023

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di **Domenico Stile** Enoteca La Torre Villa Laetitia



SparkleDay

Il Cannonau di Mamoia da • Caffè Trucillo

Fiano e Greco Riserva • Nero di Troia, l'identità di Torrovento

Nella Calabria ionica di Cosenza • Livio Felluga, collezione quattro cru

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. DL.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUTOC/RM/101/2010



Le nuove “Riserva” di Fiano di Avellino e Greco di Tufo



A **ottobre 2020** la pubblicazione dei **nuovi disciplinari** relativi alle **due Docg irpine**, caratterizzati dalla presenza della tipologia **"Riserva"**, utilizzabile anche su vini di vendemmie precedenti ancora in affinamento. Il racconto dei nostri assaggi

Nei primi giorni di settembre scorso si è svolto Campania Stories, una rassegna di vini campani organizzata annualmente da Miriade&Partners. È l'unica rassegna dedicata a tutti i vini della regione e meriterebbe una maggiore partecipazione da parte dei produttori. Pur tuttavia, la folta schiera della stampa, nazionale e internazionale, intervenuta anche con nomi importanti, ha avuto modo di farsi un'idea abbastanza vicina alla realtà del comparto vitivinicolo della Campania.

Fra le tante particolarità e novità di questa edizione, ne registriamo una molto interessante: l'immissione sul mercato delle versioni "Riserva" di Fiano di Avellino e di Greco di Tufo. In effetti già l'anno scorso furono presentati alcuni campioni, ma quest'anno si è registrata una notevole presenza di "Riserva" sia per i Fiano che per i Greco. Da qualche anno e da molti produttori era fortemente sentita l'esigenza di posticipare l'uscita sul mercato di questi due vini; ambedue, infatti, sanno dare grandi emozioni sia da giovani, ma anche quando hanno qualche anno di invecchiamento, con le eccellenti note terziarie che acquisiscono.

Alcuni produttori, infatti, imitando le

modalità di lancio di due vini ormai iconici come Sassicaia e Tignanello (nacquero come vini da tavola), hanno messo in commercio dei vini sotto la generica denominazione Campania Igt con indicazione del vitigno.

Oltre cinque anni fa, fu fatta formale richiesta, tramite la Regione Campania, su istanza del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, per introdurre la tipologia "Riserva" per i due pregiati bianchi irpini.

Finalmente il 24 ottobre 2020 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale il decreto con cui il ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha approvato le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione dei vini a Docg Fiano di Avellino e il 26 ottobre 2020 quelle relative al disciplinare di produzione dei vini a Docg Greco di Tufo. Per ambedue i vini, la versione Riserva prevede che il periodo di invecchiamento non debba essere inferiore a dodici mesi a decorrere dal primo novembre dell'anno della vendemmia. Proprio su queste due varietà appena entrate sul mercato concentriamo la nostra attenzione.

Il Fiano di Avellino

A nostro parere, il Fiano di Avellino è il vino bianco che può competere ovunque nel mondo, ha corpo, finezza, sapidità, acidità da vendere e, soprattutto, regala grandi emozioni a qualsiasi età: da giovane con la sua freschezza fragrante e, vista la sua incredibile propensione all'invecchiamento, dopo qualche anno, con la sua struttura intatta, arricchito da piacevoli note terziarie. Come invecchia bene!

Molto probabilmente il fiano è un vitigno giunto in Campania grazie ad alcuni coloni Greci provenienti dalla città di Apia, nel Peloponneso. Successivamente, le popolazioni locali e poi i colonizzatori Romani diedero impulso alla col-

tivazione di questo vitigno nell'antico Sabazios. In particolare, la zona di Lapio, prima chiamata Apia, come la città greca, sulle colline a est di Avellino. Il vino che ne derivava, molto apprezzato, fu chiamato "Apiano", ma non è chiaro se a causa della sua origine del paese di provenienza del vitigno, oppure il nome trae origine da "ape", in quanto l'insetto mostra grande attrazione per la dolcezza di quell'uva. Successivamente, attraverso modificazioni successive, il nome è cambiato in "Afianti" prima e, successivamente, in "Fiano".

L'area di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita Fiano di Avellino comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Lapio, Atripalda, Candida, Parolise, S. Potito Ultra, Manocalzati, Pratola Serra, Montefalcione, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Monteforte Irpino, Montefredane, Grottolella, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Forino, Contrada, Salza Irpina, Sorbo Serpico, S. Stefano del Sole, Santa Lucia di Serino, San Michele di

Serino, Capriglia Irpina e Ospedaletto d'Alpinolo.

Per il Fiano di Avellino è ormai accettata la individuazione (nel linguaggio corrente si direbbe profilazione) di quattro zone di elezione, dove le caratteristiche varietali del vitigno si esprimono, seguendo un comune filo conduttore, con accenti e sfumature peculiari a seconda di altimetria, esposizioni e composizione dei terreni. La mappa dà un'idea della profilazione (Mappa B).

Zona 1

Nella fascia orientale troviamo un territorio molto articolato e ha come capofila il comune di **Lapio**, dove troviamo terreni composti da argille e argille marnose, ricoperti da ceneri di origine varia nei territori di Pratola Serra e Manocalzati; a Lapio e Atripalda sopra le argille troviamo molto scheletro, come pure nelle aree di Montefalcione, Candida, Parolise e S. Potito Ultra. In questa area si ottengono vini con spiccate caratteristiche floreali e aromatiche, ricchi di struttura, con picchi elevati di acidità e mineralità e, spesso, con note di mandorle tostate.

In apertura, vigneti dell'azienda Quintodecimo, in questa pagina, vigneti di Rocca del Principe



Zona 2

Nella fascia occidentale, nei territori di **Summonte** e di S. Angelo a Scala, troviamo terreni difficili da lavorare: c'è presenza di arenarie alternate a marne. Nei territori di Ospedaletto d'Alpinolo, Mercogliano e Monteforte Irpino troviamo le stesse ceneri della fascia centrale, ma a ricoprimento di suoli calcarei. I vini offrono concentrazione e potenza con elevato corredo fruttato, ma poca mineralità.

Zona 3

La fascia più ampia, quella centrale, comprende i territori comunali (da nord verso sud) di Grottolella, Montefredane, Avellino, Forino, Contrada, Cesinali e Aiello del Sabato; è una collina argillosa e cretosa caratterizzata da ceneri tufacee, da pomice di provenienza flegrea, alternate a detriti sciolti e piroclastici o dalla sovrapposizione delle stesse su argille, argille marnose e sabbiose, talora con gessi. Nei vini troviamo un'acidità vibrante, sapidità e note minerali elevate; quelle note che caratterizzano vini di grande longevità.

Zona 4

Nella fascia collinare a est di Avellino troviamo un filo conduttore di terreni a matrice sabbiosa: nei territori di Salza Irpina e Sorbo Serpico, prevalgono nettamente argille marnose ricoperte di sabbia; in quello di S. Stefano del Sole troviamo depositi detritici e calcarei che poggiano su argille. Depositi detritici e calcarei, spesso di natura alluvionali affiorano a S. Lucia di Serino, S. Michele di Serino e Capriglia Irpina. Questi terreni prevalentemente sabbiosi regalano note tipiche di nocciole tostate e note affumicate, poca mineralità, ma sempre elevata l'acidità.

Il Greco di Tufo

Il greco è il vitigno-ovunque in Campania; anzi, in Italia; sia come gre-

co, sia come progenitore. Dà un vino molto strutturato e consistente; a ragione viene ritenuto il vino più rosso dei bianchi. Sicuramente ha più tannini di alcuni vini rossi.

Molto probabilmente, è la genomica che ce lo dice, tutti i vitigni che contengono la parola "greco" o riferimento a essa nella radice del nome, provengono dalla Grecia, forse dalla Tessaglia, importati dai coloni che fondarono le prime città della Magna Grecia, nella parte meridionale della penisola italiana a partire dall'ottavo secolo a.C.

Poi, con l'acclimatamento del vitigno nei vari siti italiani, si svilupparono due distinti discendenti: il greco di Bianco in Calabria, nel comune di Bianco, e il greco campano, stabilitosi quasi sicuramente sulle pendici del Vesuvio. Qui le uve greche, dette "aminee", trovarono il giusto ambiente pedoclimatico. Tra queste vi era una particolare varietà che aveva la peculiarità di produrre numerosi grappoli "gemelli". Da ciò le si attribuì il nome di "aminea gemina". Il greco campano, successivamente, si è propagato nel resto d'Italia; sono molti i vitigni, localmente chiamati in altro modo e, smascherati dal-

Tenuta Scuotto, il vino Oi Ni in maturazione





CARTINA DI CAMPANIA STORIES

l'esame del Dna, si ritiene che siano diretti discendenti del greco: l'asprinio di Aversa è un biotipo del greco, il grechetto e il pignoletto nell'Italia Cen-

trale, il garganega, principale varietà del Soave, l'erbaluce, in provincia di Novara e altri vitigni ancora.

La leggenda narra, ancorché molto attendibile, che le marze di greco furono portate a Tufo (in provincia di Avellino) nel 1637 dalla famiglia **Di Marzo** e impiantate su quella collina tufacea dove, qualche anno dopo, fu scoperta una vena molto ricca di zolfo, tanto da far sorgere una miniera per l'estrazione di tale minerale.

La zona geografica di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita Greco di Tufo comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.



ELABORAZIONE DI CARTINA DI CAMPANIA STORIES

La degustazione dei Fiano

Da notare che molti non riportano la dicitura "Riserva", però nella filosofia e nella modalità di produzione sono, a tutti gli effetti, dei Riserva: sono tutti di annata 2020 o precedenti; solo uno è del 2021, ma non è ancora in commercio e lo abbiamo assaggiato in anteprima. L'ordine di presentazione è rigorosamente alfabetico per produttori in ambito delle zone di produzione, come descritte sopra. Per ogni vino viene indicato il territorio comunale del vigneto e, tra parentesi, la zona che contrassegna il territorio.

Sequoia 2020 Fiano di Avellino Riserva Docg Fonzone Cascese

S. Potito Ultra e Candida (zona 1)

Di colore giallo paglierino abbastanza carico, al naso è molto floreale e agrumato. L'impatto al palato è speziato, poi arriva tanta frutta bianca e agrumi di stampo tropicale; l'acidità è decisa e costante ben oltre il sorso. È scorrevole, ma succoso, pulito e persistente. Esprime finezza e classe.



Pietramara Etichetta Bianca 2019 Fiano di Avellino Riserva Docg I Favati

Atripalda (zona 1)

Impatto olfattivo molto caratteriale con profumi di tiglio, fiori e frutta a pasta gialla e con accenni di erbe aromatiche. All'assaggio si presenta con note agrumate e di frutta gialla esotica; inizialmente asciutto, ma la sua elevata acidità lo rende scorrevole. È succoso, saporito e sapido; piacevole la speziatura in chiusura.



Stilèma 2018 Fiano di Avellino Riserva Docg Mastroberardino

Atripalda (zona 1)

Alla sua prima uscita, qualche anno fa, suscitò approvazioni e meraviglia: il ventaglio olfattivo spazia dai profumi di tiglio alla macchia mediterranea e le note minerali di pietra focaia sono intense.



L'impatto gustativo è governato dalla naturale acidità e dalla sapidità, poi arrivano percezioni di ananas, anacardo e arachide; la chiusura è riservata alla speziatura e a note di armellina.

Exultet 2021 Fiano di Avellino Docg Quintodecimo

Lapio (zona 1)

Questo vino, prodotto da Luigi Moio, da sempre, segue un protocollo che discosta nei tempi e nei modi dettati dal vecchio disciplinare: un terzo del mosto fermenta in piccole botti di rovere e, dopo una lunga permanenza sulle fecce fini, esce in commercio a quasi un anno dalla vendemmia. Assomma note giovanili e di maturità; ha un'olfattiva composita con profumi di tiglio, citronella, salvia, agrumi canditi e frutta esotica. Molto ricco in bocca, porta i sapori di agrumi maturi e miele di agrumi, è decisamente speziato, leggermente ammandorlato. Esuberante, rotondo ed equilibrato.



Tognano 2020 Fiano di Avellino Docg Rocca del Principe

Lapio (zona 1)

Azienda di Lapio fondata da Ercole Zarrella nel 2004. Le uve per produrre questo cru Riserva provengono dalla collinetta Tognano in contrada Arianello, da un terreno sciolto, vulcanico e ricco di pomice, esposto a nord est. Il vigneto è stato impiantato oltre trenta anni fa e innestato successivamente con marze prelevate da piante centenarie. Il vino matura lungamente sui propri lieviti ed esce in commercio dopo due anni dalla vendemmia. I profumi di tiglio, frutta gialla e agrumi sono intensi; il sorso è pieno e salino, di buon corpo, fruttato di agrumi e speziato. L'acidità, piacevole e vibrante, lo rende molto scorrevole ed elegante.



VignaPezze 2018 Fiano di Avellino Docg Struzziero

Lapio (zona 1)

Mario Struzziero produce due Fiano, anzi, due cru da due vigneti a Lapio e li pone sul mercato quando hanno raggiunto una spiccata personalità. VignaPezze ha uno spettro olfattivo molto ampio, caratterizza-



to in primis da pietra focaia, fiori di sambuco, frutta gialla e agrumi; il sorso, invece, regala da subito acidità succosa, sapori agrumati e pastosi. È scorrevole, sapido e piacevolmente elegante.

Cerreto 2018 Fiano di Avellino Docg Struzziero

Lapio (zona 1)

L'intensità olfattiva si concretizza con profumi di tiglio, frutta esotica e cedro, poi note di mandorla e tostatura; il sorso è salino, fruttato, speziato e molto minerale; si apprezza il grande equilibrio tra tutte le componenti.



Brancato 2019 Fiano di Avellino Riserva Docg Tenuta Cavalier Pepe

Lapio (zona 1)

I vigneti sono a Lapio su terreni argilloso-limosi, su base marnosa. Una parte del mosto svolge la fermentazione in barrique di rovere francese e il resto in acciaio. Il vino rimane lungamente in quei contenitori a maturare sur-lie e poi affina almeno sei mesi in bottiglia. Abbiamo avuto il privilegio di assaggiare, qualche anno fa, direttamente dalla vasca a pochi giorni dall'imbottigliamento, la prima produzione di questo vino che oggi è cresciuto tantissimo in finezza. I profumi di passiflora e di allume si affiancano a quelli di frutta gialla e ananas; il sorso ha sapori di frutta esotica e agrumi maturi, è sapido, scorrevole e speziato.



Colle delle Ginestre 2018 Fiano di Avellino Docg Tenuta del Meriggio

Candida e Montefalcone (zona 1)

Inizialmente austero e muto al naso, poi si apre ed emana profumi di tiglio, agrumi, frutta esotica, note nocciolate, gessose ed erbacee; al palato è ampio specialmente di frutto, molto fresco, nitido, affilato e sapido. Chiusura molto lunga, speziata, corroborata da note di zenzero e cannella.



Sarno 1860 Erre 2018
Fiano di Avellino Riserva Docg
Tenuta Sarno 1860

Candida (zona 1)

Già alla ribalta con la versione d'annata, questa è la prima uscita della versione affinata più a lungo, un vino che mantiene intatte le caratteristiche del prodotto giovane ma con l'aggiunta di alcune note terziarie. I profumi sono intensi e tipici di passiflora, frutta esotica, macchia mediterranea. Offre buoni ritorni di frutta tropicale, lime, pompelmo rosa e note nocciolate in bocca; ha una elevata sapidità e speziatura. Molto equilibrato.



Oi Nì 2019
Campania Fiano Igp
Tenuta Scuotto

Lapio (zona 1)

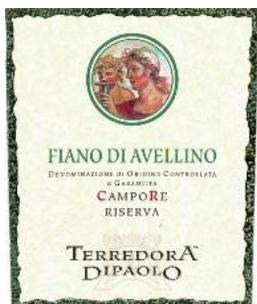
Questo vino è uno dei primi "trasgressori" del disciplinare con utilizzo di botti di legno e maturazioni prolungate. Offre profumi intensi e rotondi di taglio, passiflora, mandorla, frutta esotica, cedro, poi arrivano note minerali e fumé, e quindi una leggera tostatura. Il sorso è ricco, sapido e asciutto; le intense note di frutta tropicale si apprezzano insieme al ritorno della gradevole acidità e alle note minerali e speziate, appena prima dei timbri ammandorlati. Molto equilibrato.



CampoRe 2018
Fiano di Avellino Riserva Docg
Terredora Di Paolo

Lapio (zona 1)

Ha tutte le caratteristiche di un vino maturo e complesso. Il ventaglio olfattivo è molto ampio: ha profumi di taglio, frutto della passione, miele di acacia, agrumi canditi, erbe officinali, genziana e, per finire, una nota balsamica. Il sorso mantiene una buona acidità e sapidità; offre una apprezzabile tannicità e chiude con una gradevole speziatura.



Serrapiano 2020
Fiano di Avellino Docg
Torricino

Pratola Serra (zona 1)

Vino molto diretto sia al naso che al palato. I profumi sono floreali e agrumati con note erbacee, macchia mediterranea e toni fumé. Al palato porta note di frutta gialla e nocciolate; l'acidità agrumata è molto elevata. Vino sapido, speziato e minerale.



Ventidue 2020
Fiano di Avellino Docg
Villa Raiano

Lapio (zona 1)

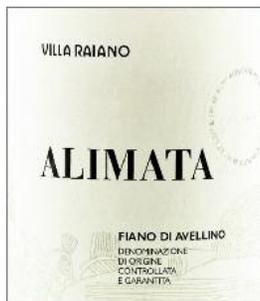
L'azienda è stata fondata nel 1996 dalla famiglia Basso e l'avveniristica e ampia cantina è stata costruita nel 2009 a San Michele di Serino, perfettamente integrata nella natura, immersa in castagneti e vigneti. I Fiano di quest'azienda sono prodotti con uve provenienti da zone diverse. Il protocollo di vinificazione è lo stesso, come il periodo di maturazione: è lungo per entrambi, tale da poterli considerare a tutti gli effetti dei vini Riserva. Profumi di passiflora, melone bianco e una leggera nota nocciolata. Al palato arriva inizialmente una intensa sapidità, poi sapori tropicali ed agrumati. Il sorso è scorrevole e piacevolmente nocciolato; chiusura speziata e persistente.



Alimata 2018
Fiano di Avellino Docg
Villa Raiano

Montefredane (zona 3)

Olfattiva caratteriale con profumi di taglio, macchia mediterranea, erbe aromatiche e note di mandorla; il sorso è polposo e succoso, acido e affilato. Chiusura lunga e ammandorlata.



Bosco Satrano 2020
Fiano di Avellino Docg
Villa Raiano

San Michele di Serino (zona 4)

Dal quarto territorio arriva questo vino molto armonico e maturo... Profuma di passiflora, salvia e melone bianco. Il sorso si identifica con sapori tropicali e di agrumi, è molto sapido e speziato, con qualche nota di nocciola; scorrevole, ma persistente.



Fiano di Avellino Docg 2020
Guido Marsella

Summonte (zona 2)

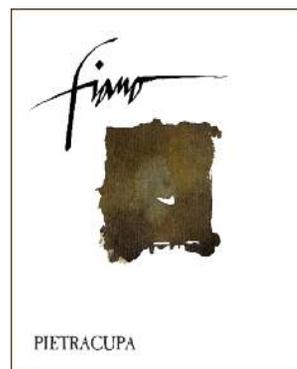
Da anni e sin dall'esordio, Guido ha commercializzato il suo Fiano quando aveva raggiunto almeno un anno e mezzo di età. Ha profumi accennati di frutta esotica e taglio, foglie d'agrumi e una leggera nota caramellata e di tostatura. Il sorso è salino, dona note di frutta tropicale e pompelmo maturo; una percezione affilata, alquanto dura, lo rende, nonostante l'età, molto giovane e asciutto.



Fiano Pietracupa 2020
Campania Fiano Igp
Pietracupa

Montefredane (zona 3)

Questo vino è un fuori classe che ha rotto gli schemi dettati dalla Denominazione sin dai primordi. Non ha schemi o tempi fissi, Sabino Loffredo decide con il palato l'inizio della commercializzazione. È floreale al naso, poi regala un po' di frutta agrumata e foglie di salvia; il sorso è saporito e agrumato, sapido, asciutto e fresco. Adatto a golosi insaziabili, è speziato e persistente.





*Bollicine
Decise*



LEMANZANE[®]
to be happy

lemanzane.com

Vigna della Congregazione 2020 Fiano di Avellino Riserva Docg

Villa Diamante

Montefredane (zona 3)

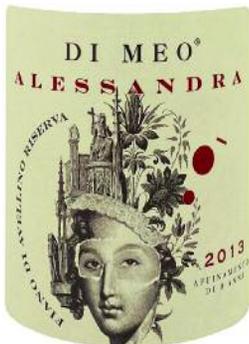
Uno degli archetipi dei Fiano di Montefredane, fu "inventato" dal compianto Antoine Gaita, ed è una summa di sensazioni! Olfattiva completa e piena, regala profumi di tiglio, macchia mediterranea, note di gesso e minerali che anticipano le percezioni di idrocarburi che verranno. Al palato è un misto di frutta tropicale e pompelmo rosa, saporito, sapido e affilato, è lungo e speziato. Appagante.



Alessandra 2013 Fiano di Avellino Riserva Dop Di Meo

Salza Irpina (zona 4)

Da sempre Roberto Di Meo si "diverte" a mettere sul mercato vini (anche i bianchi) che hanno seguito un lunghissimo percorso di maturazione; e questo non è da meno. Nonostante siano passati quasi nove anni dalla vendemmia, Alessandra presenta ancora intense note floreali, di frutta gialla, allume e toni minerali di pietra focaia. Il sorso è salino, ma la frutta gialla tropicale e gli agrumi prendono il sopravvento; in chiusura spezie fini.



Campanaro 2020 Fiano di Avellino Riserva Docg Feudi di San Gregorio

Sorbo Serpico (zona 4)

Era un gran vino, poi decaduto e quasi scomparso; ora, risorto, è un'ottima Riserva! Offre profumi di tiglio, fiori di mandorlo, salvia, macchia mediterranea e citronella. Anche al palato è fragrante e saporito di frutta fresca, melone bianco e mango; il sorso è fresco, salino, speziato e ricco. Molto persistente.



La degustazione dei Greco di Tufo

Anche per il Greco di Tufo abbiamo utilizzato lo stesso metodo di selezione del Fiano di Avellino: molti vini, pur non riportano la dicitura "Riserva", per filosofia e modalità di produzione sono, a tutti gli effetti, dei Riserva. Quasi tutti sono di annata 2020 o precedente; alcuni sono del 2021, ma non sono ancora in commercio e li abbiamo assaggiati in anteprima.

L'ordine di presentazione è rigorosamente alfabetico per produttori e provengono tutti dalla zona di produzione del Greco di Tufo.

Miniere 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Cantine dell'Angelo

Due etichette, due cru molto tipici che, al di là dell'intensità della mineralità, figlia del suolo di provenienza delle uve, palesano una identica matrice stilistica. Questo vino, più di ogni altro, rappresenta la caratteristica sulfurea e tufacea che quel vitigno traduce dal territorio irpino; eppure, l'intensità di quelle esalazioni, non impedisce di apprezzare le note floreali, di frutta gialla e ammandorlate a corredo olfattivo. L'acidità è molto elevata in un corpo poderoso, ma domato e privo di spigoli; ha buoni sapori, è scorrevole e speziato in chiusura.



Torrefavale 2020 Greco di Tufo Riserva Dop Cantine dell'Angelo

In questo secondo cru la mineralità sulfurea e tufacea è molto mitigata; le caratteristiche organolettiche sono sempre governate da frutta gialla, in un corpo poderoso, ma piegato a uno stile aggraziato ed elegante.



Vigna Ortale 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Cantine Di Marzo

Tutto ebbe inizio, circa quattro secoli fa, per merito di questa famiglia: la collina di Tufo era un possedimento della famiglia, quasi interamente vitata a greco e il sottosuolo era una miniera di zolfo. Poi, nei secoli successivi, molti terreni sono stati ceduti. Quasi tutti i vigneti oggi specializzati a greco di Tufo, derivano da quella

proprietà. L'antica cantina, ancora oggi in utilizzo, ha l'ingresso principale, dove entrano le uve, nel centro storico del paese. Il piccolo ufficio, nonché l'uscita delle bottiglie, è sito a circa trecento metri più in basso, sulla strada che porta al centro storico; non ci sono uscite intermedie, è tutta scavata nel tufo. Oggi l'azienda è saldamente nelle mani di un discendente diretto, Ferrante Di Somma; da alcuni anni, oltre al Greco di Tufo, produce tre differenti cru, provenienti da zone distinte, anche poco distanti, di grande personalità e finezza, tutti caratterizzati da un lento processo di maturazione. Vigna Ortale è elegante al naso con profumi floreali, di frutta gialla e un accenno di salvia. Molto saporito al palato, agrumato, scorrevole e sapido, è vino di buona struttura, asciutto e speziato.



Vigna Serrone 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Cantine Di Marzo

Intensi profumi floreali, di frutta a pasta gialla e poi emanata tanta mineralità tufacea. Il sorso è colmo di frutta gialla succosa, molto sapido e agrumato, ha grande consistenza, ma è scorrevole e speziato.



Vigna Laure 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Cantine Di Marzo

Dei tre cru è, ad oggi, il vino meno brillante, ma, sicuramente, il più longevo. All'olfattiva è floreale, ha note di frutta secca, scorza di cedro candita, anice e toni minerali. Il sorso è fruttato e agrumato, asciutto, salino e speziato.



Vittorio 2008 Greco di Tufo Riserva Dop Di Meo

Vittorio è prodotto con uve provenienti da un vigneto impiantato nel 1998 a Montefusco, a un'altitudine di settentocinquanta metri. Oltre a una legge-





*Bollicine
Delicate*



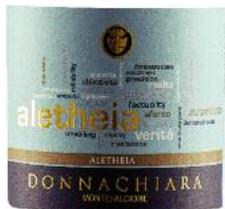
LE MANZANE[®]
to be happy

lemanzane.com

ra surmaturazione, la fermentazione, a temperatura controllata, avviene con macerazione sulle bucce; segue un lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini per dodici anni e ulteriore affinamento in bottiglia di almeno ventiquattro mesi. Nel calice troviamo un vino complesso e ricco di profumi di frutta gialla, agrumi e note minerali. Il sorso, nonostante l'età e il gran corpo, offre ancora tanta acidità agrumata e sapidità; qualche nota di frutta candita e nocciolata precede una piacevole speziatura.

Aletheia 2021 Greco di Tufo Riserva Docg Donnachiara

Si è messo in luce già da qualche anno, ora si sta connotando con una propria dignità e personalità. Al naso offre profumi di frutta gialla, fieno e note minerali di pietra rocca. Il sorso è pieno e vibrante, con frutta gialla e agrumi maturi, poi è sapido e nocciolato. In chiusura lascia in bocca spezie fini e una piacevole nota amaricante.



Goletto 2017 Greco di Tufo Docg Feudi di San Gregorio

Da oltre dieci anni quest'azienda sta conducendo delle ricerche sulle caratteristiche territoriali, sulle modalità di vinificazione e, soprattutto, sui tempi di maturazione dei vini. Il Goletto, omaggio a una bellissima Abbazia del dodicesimo secolo nei pressi di Sant'Angelo dei Lombardi, affina per un anno in barrique (80% della massa) e in anfora (20%). Al naso offre note di frutta gialla, agrumi, cera d'api e allume. Al palato è di gran corpo, ha un'acidità possente, ma arrotondata; sapidità e mineralità sono intense e la chiusura è speziata. Scorrevole ed elegante.



Oikos 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Fonzone Caccese

Questa famiglia è entrata nel mondo del vino da poco più di quindici anni. Pur non avendo competenze



specifiche, né esperienze pregresse in questo settore, ha centrato tutte le scelte sin qui fatte. Anche per questo vino abbiamo avuto la possibilità di assaggiarlo con no-

tevole anticipo rispetto all'uscita in commercio. Il calice è un bouquet di fiori gialli, zagara e pietra rocca. Il sorso è sapido, agrumato, scorrevole e sapido; ha un gran corpo, ma aggraziato e speziato in chiusura.

Stilèma 2018 Greco di Tufo Riserva Docg Mastroberardino

Stilèma è la nuova linea di produzione, frutto di studi e sperimentazioni, con la quale l'azienda si è voluta riappropriare del proprio passato, perché alcuni grandi valori di tradizione e qualità, non andassero dispersi. Le uve sono attentamente selezionate nei vigneti di proprietà in Montefusco, Tufo e Petruro Irpino. Alla vinificazione segue una maturazione di circa diciotto mesi sulle fecce integrali di fermentazione in acciaio; solo il 7% della massa fermenta e matura in barrique di secondo passaggio. Dopo l'imbottigliamento un lungo affinamento in vetro. Profuma di frutta gialla, agrumi e salvia, ma intense sono le note di allume. Al palato le note agrumate prevalgono nei sapori fruttati. Il gran corpo è sorretto da intensa acidità, sapidità e notevole carica tannica; una leggera speziatura chiude un sorso scorrevole ed elegante.



Le Arcaie di San Pio 2021 Greco di Tufo Docg Passo delle Tortore

L'azienda è di recente costituzione, ma già si è fatta conoscere nel mondo del vino con alcune etichette di gran pregio e miete meritati successi. Questo vino sarà prossimamente sul mercato ma già si fa apprezzare per la sua nitidezza dei profumi con note di agrumi, pesca, albicocca, salvia e l'immancabile allume. Il sorso è scorrevole e affilato; con un accenno tannico gradevole, ma è la frutta che domina il notevole corpo del vino con note di pera e albicocca; appena nocciolato, chiude con spezie fini.



4 20 Quattroventi 2020 Greco di Tufo Docg Petilia

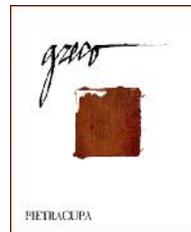
L'azienda produce vini strettamente legati al territorio e risiede ad Altavilla Irpina. I vigneti da cui si produce questo vino, invece, sono a Chianche. Dopo un'accurata selezione, una pressatura soffice, fermentazione e maturazione in acciaio, il vino osserva

un lunghissimo affinamento in bottiglia. Il bouquet olfattivo spazia dai profumi floreali di zagara e acacia, alle erbe aromatiche di salvia e lavanda, alla mela cotogna e alle immancabili note agrumate. Al palato rivela un gran corpo modellato su sapori intensi di frutta gialla e note nocciolate; è asciutto, sapido, agrumato e speziato.



Greco Pietracupa 2020 Campania Greco Igp Pietracupa

Le uve per questo vino vengono selezionate dai vigneti siti in Montefredane e da una piccola parcella a Prata di Principato Ultra. È uno dei vini più intensi ed eleganti del panorama vinicolo irpino. Al naso offre profumi di fiori gialli, frutta agrumata, foglie di salvia e note minerali; il sorso è fruttato e saporito, l'acidità è elevata in un corpo poderoso e aggraziato. La chiusura è caratterizzata da note agrumate e da spezie fini.



Giallo d'Arles 2021 Greco di Tufo Docg Quintodecimo

La scelta del nome è molto importante in un vino: questa tonalità di giallo si riferisce al colore del vino quando è ancora mosto-fiore. Le uve provengono da un vigneto sito sulla collina di Tufo; dopo una soffice pressatura e senza allume chiarifica, una parte del mosto viene messo a fermentare in tini di legno. Segue una lunga maturazione sulle fecce fini e un giusto affinamento in bottiglia. Nel calice regala profumi di pompelmo rosa, mela cotogna, albicocca e allume; il sorso, di notevole struttura, è caratterizzato da sapori intensi di frutta gialla, cedro candito e note nocciolate. La chiusura è agrumata e speziata. Vino potente e raffinato.



Argia 2020 Greco di Tufo Riserva Docg Sertura

Le uve per produrre questo vino provengono da un vigneto sito a Prata Principato Ultra, in località Vallimài, a nord di Avellino, su un terreno di tipo argilloso, ricco di minerali, collocato a un'altitudine di

quattrocento metri. Le pratiche colturali e di cantina sono molto tradizionali e i tempi di maturazione e affinamento sono necessariamente lunghi. Il vino si presenta nel calice con una colorazione intensa e quasi dorata; ha profumi floreali intensi, ma anche di erbe aromatiche come salvia e macchia mediterranea. Il sorso è molto agrumato, corposo e aggraziato, sapido e molto scorrevole, con una lieve speziatura in chiusura.



Villa Giulia 2020 Greco di Tufo Docg Struzziere

L'azienda risiede a Venticano, ma per il Greco di Tufo le uve provengono dal vigneto Villagiulia, a Montefusco, che la famiglia ha acquisito da anni. Ha colore giallo paglierino con riflessi dorati e luminosi. All'olfattiva è molto attraente con profumi di pompelmo, erbe aromatiche, macchia mediterranea, rosmarino, frutta gialla in quantità. È materico al palato, con tanti sapori fruttati, ha notevole acidità e sapidità e una speziatura appena accennata. In effetti l'acidità sovrasta tutte le altre componenti, comunque il sorso risulta scorrevole, gentile e fine.



Grancare 2019 Greco di Tufo Riserva Docg Tenuta Cavalier Pepe

La prima uscita risale al 2017. Le uve vengono selezionate nelle zone più alte dei vigneti situati nei comuni di Torriani e Montefusco, a una altitudine compresa fra i seicento e settecentocinquanta metri. Fermentazione parziale in legno e lunga maturazione sur-lie precedono l'affinamento in bottiglia. Molto espressivo al naso con profumi di fiori gialli, salvia, pesca gialla matura, frutta tropicale, canditi, mandorle tostate e note minerali, soprattutto di cipria. Al palato si distinguono i sapori della frutta annunciata al naso; è freschissimo, speziato, salino, scorrevole ed elegante.



Colle dei Lauri 2018 Greco di Tufo Dop Tenuta del Meriggio

Questo vino proviene da un vigneto con

ceppi molto vecchi. I profumi sono i classici del vitigno e molto delicati: floreali, frutta gialla, salvia, agrumi, note nocciolate e, successivamente, arrivano le note di idrocarburi. Il palato è pervaso di sapori di frutta gialla, ma salata. La freschezza agrumata e la speziatura lo rendono scorrevole e rotondo. Nitidezza ed equilibrio perfetti.



Raone 2020 Greco di Tufo Docg Torricino

Le uve provengono da un vigneto sito in località Vignale nel comune di Tufo, proprio sopra le vecchie miniere di zolfo, a un'altitudine di trecento metri. Il terreno è ricco di componenti calcarei argillosi e venature solfuree. Componenti che ritroviamo tutte nel calice: le note sulfuree sono accompagnate da profumi di agrumi, salvia e note di allume. Il sorso è governato da agrumi, frutta a pasta gialla e mandorle tostate. Di gran corpo, ma affilato, salino e leggermente tannico, chiude con una leggera speziatura.



Daltavilla 2019 Greco di Tufo Riserva Docg Villa Matilde Avallone

Azienda molto versatile; spazia, infatti, da Sessa Aurunca, in provincia di Caserta, con le tenute nell'Ager Falernus, alle tenute di Pietrafusa, dislocate nei punti strategici delle tre denominazioni irpine, producendo ovunque vini molto legati ai territori d'origine. Questa Riserva è prodotta con una selezione di uve provenienti dai vigneti di Altavilla Irpina, Tufo e Santa Paolina, impiantati tra il 1956 e il 1980. L'approccio olfattivo è molto floreale, con cera d'api, foglie di salvia e note nocciolate, corredato da intense note minerali. Il sorso, di buon corpo, ma mai esuberante, è saporito, asciutto e leggermente tannico; l'acidità e la sapidità sono intense e si attenuano in chiusura di sorso, quando sopravviene la speziatura.



Ponte dei Santi 2020 Greco di Tufo Docg Villa Raiano

La piccola vigna di 1,3 ettari, a cinque-

centocinquanta metri di altitudine, da cui si produce questo Greco, si trova ad Altavilla Irpina, in frazione Ponte dei Santi. Fermentazione e vinificazione si svolgono interamente in tini di acciaio per un totale di dodici mesi, poi il vino affina per ulteriori dodici mesi in bottiglia. Nel calice troviamo aromi di salvia, frutta gialla e macchia mediterranea. Al gusto è molto saporito di frutta esotica, di gran corpo, leggermente tannico e asciutto, ma agrumato e salino allo stesso tempo. Chiude con una piacevole speziatura su note ammandorlate.

