

www.EnoDelirio.it

Enodelirio
Appassionati di Vino

7 Luglio, 2008

Italia

Francia

Germania

Europa

ExtraEuropa

GastroDelirio
(Nuovo!)

English Version

Forum

Home Page

[Abruzzo/Molise](#)
[Alto Adige](#)
[Basilicata](#)
[Calabria](#)
[Campania](#)
[Lazio](#)
[Liguria](#)
[Marche](#)
[Piemonte/Oltrepò P.](#)
[Puglia](#)
[Sicilia](#)
[Toscana](#)
[Veneto](#)

Progetto e realizzazione:

GENIUS
Informatica

Campania

Curato da: **Fabio Cimmino**

Bianco e Rosso

di **Giampiero Pulcini**

Un rosso da tavola salentino da uve negroamaro in purezza ed un bianco irpino Greco di Tufo Docg. Due piccole realtà familiari per due vini grandi interpreti del territorio protagonisti di queste bellissime note di degustazione.

Carminio 2003 (Alessandro Carrozzo)

Bello già dal colore, granato cupo ma trasparente, serio. Al naso inizialmente un po' ridotto su toni animali/medicinali, poi si è aperto bene ed è stato un continuo di prugna sotto spirito, terra, cuoio, sudore... non una mobilità olfattiva da far girare la testa, ma diamine era vero, composto, originale, pure profondo nella sua solida semplicità. In bocca giusto un accenno di dolcezza in entrata di bocca (insomma, resta un 2003), per il resto nessun eccesso di calore/volume: portamento teso e risoluto, bella corrispondenza, mai prevaricante sul cibo eppure presente e partecipe. Finale ruvido e secco, corroborante coi primi freddi. Una "sudità" portata con stile, ce ne fossero...

DOCG Greco di Tufo "Selvetelle" 2005, Centrella

Oro zecchino. Naso fresco, avvolgente e territoriale, di composta originalità. Escono piano note di terra, salsedine e asparago, quasi da Sauvignon serio; col tempo si apre a sentori leggeri, ma ordinati, di mela cotogna, buccia di pomodoro e pietra focaia. Bocca distesa, di bell'allungo, tutta incentrata su una sapidità convinta e persistente; il finale è quasi piccante, giocato su ritorni gradevolmente amarognoli di erbe e mandorle verdi. Vino solido e ruvido, senza concessioni, senza per ciò risultare greve o scomposto. Interessantissimo, ma ancora da attendere, secondo me.

Introduzione a cura di Enodelirio con le note di Giampiero Pulcini.



Questo/a opera è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

Fare click sull'immagine per ingrandire



Editoriale

Nome: Fabio CIMMINO Età: 35 anni

Professione: cercare di farsi licenziare dal padre! Sport: un tempo amava farsi massacrare sui campi di football americano! Hobby: vino & vino ! Il mio bianco preferito: Villa Diamante Vigna della Congregazione

2004. Il mio rosso preferito: Marraioli

Aglianico Sannio Doc 2001 di Masseria Venditti Il mio rosato preferito: Lopez de Heredia Rosado Crianza Vina Tondonia 1993. Il mio piatto preferito: la pizza frita (cicoli, ricotta, pepe ed una finta di pomodoro) Il mio ristorante preferito:

Taverna Estia Brusciano (NA)
Passioni irrinunciabili: cercare di "sbaciucchiare" quella peste di mia figlia!. Le aziende interessate, possono inviare campioni per la degustazione corredati da schede tecniche e profilo aziendale al seguente indirizzo: Fabio CIMMINO
Via A.Manzoni, 94 80123 Napoli.

[Home Campania](#)

Scrivi una email a

[Fabio Cimmino](#)