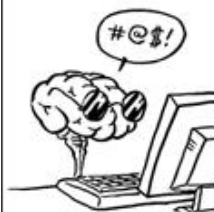




- [Produttori](#)
- [Degustazioni](#)
- [Vini al market](#)
- [Editoriali](#)
- [Recensioni](#)
- [Notizie/eventi](#)
- [Doc e Docg](#)
- [Dop e Igp](#)
- [Le uve nel vino](#)
- [Vitigni](#)
- [Enciclovino](#)
- [Mondovino](#)
- [Gente a cena](#)
- [Simposi](#)
- [Strade del Vino](#)
- [Consorzi di Tutela](#)
- [Mostre e fiere](#)
- [Spazio alla poesia](#)
- [Siti amici](#)

METAFORA AD NETWORK

assumiamo
cervelli
fuor di metafora



Metafora AD Network

L'offerta: sei il cervello
che fa per noi?

ShinyStat™



LaVINIum - editoriali

BianchIrpinia 2007

Roma, 26/05/2007



Sabato 12 maggio ad Atripalda, in provincia di Avellino, l'Associazione **Terra Mia** e il **Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia** hanno presentato alla terza edizione di **BianchIrpinia**: l'uscita ufficiale delle nuove annate di Greco di Tufo e Fiano di Avellino.

Per quanto concerne le annate voglio solo aggiungere che il Fiano di Avellino dimostra ancora una volta la superiorità rispetto al Greco di Tufo in un'annata, comunque, particolarmente favorevole per quest'ultimo difficile vitigno. Quasi tutte le etichette di Fiano hanno dimostrato un livello qualitativo buono e molto buono senza raggiungere forse punte di particolare eccellenza. Più evidente il divario fra i primi della classe e gli inseguitori sul greco. Nel complesso un'annata decisamente incoraggiante per i bianchi irpini. Il profilo espressivo del Fiano si conferma più coerente e riconoscibile mentre il Greco continua ad evidenziare come suo timbro distintivo la "sconnessione" tra naso e bocca di cui abbiamo parlato anche recentemente creando maggiori difficoltà non solo ai produttori ma anche a noi che degustiamo. Prima di Fiano e Greco abbiamo avuto la possibilità di assaggiare alcuni vini "extra" da uve falanghina e coda di volpe.



matturo che emerge sulla distanza. @@@

Benito Ferrara - Tufo

Greco di Tufo 2006: naso inizialmente problematico sporco e terroso. Acidità non male. @@@+

Greco di Tufo Vigna Cicogna 2006: sovraestratto, quasi tannico. Il naso soffre quasi muto ed inespressivo. @@@?

Antica Hirpinia - Taurasi

Fiano d'Avellino 2006: naso non pulitissimo. Ancora in divenire al palato dove sa di fiano. @@

Greco di Tufo 2006: più delicato e sfuggevole al naso. Segue al palato, stretto, acido ed un po' diluito. @@

Antonio Caggiano - Taurasi

Fiano di Avellino Béchar 2006: leggermente più chiuso e compresso al naso ma anche più ricco in corpo e sostanza al palato, lungo. @@@

Greco di Tufo Devon 2006: delicato e sfuggevole. Sapido al palato. Frutto giallo



Cantina dei Monaci - Santa Paolina

Fiano di Avellino 2006: mi ha fatto addirittura pensare a qualche produttore molto più conosciuto e blasonato. Esordio sul fiano molto più che positivo. Da seguire e riassaggiare. @@@@

Greco di Tufo 2006: naso e bocca un po' scomposti ma di estrema coerenza.



Minerale. @@@@

Cardinale - Taurasi

Fiano di Avellino Le Cave 2006: estratto puro di torsolo di pera e leggera banana. Frutta che ritorna al palato con buona

freschezza. @@+

Centrella - Torrioni

Greco di Tufo 2005: rustico e contadino. Naso evanescente su note floreali ossidate e resinose. @@+

Colle di San Domenico - Chiusano San Domenico

Fiano di Avellino 2006: decisamente originale. Note animali. Viscerale. @@@

Greco di Tufo 2006: naso leggermente scomposto appena più originale di vegetale secco. Acido e stretto al palato. @@+



Colli di Castelfranci - Castelfranci

Fiano di Avellino Pendino 2006 (Vend. Tard.): naso approssimativo e poco composto ma il tempo sembra aiutarlo e dargli ragione. @@@

Greco di Tufo Grotte 2006: sul frutto maturo (dolce). Palato più morbido e rotondo. @@+

Colli di Lapio - Lapio

Fiano di Avellino 2006: interpretazione più classica. Sul frutto abbastanza scontato ed un po' anonimo considerato il blasone del produttore e dell'etichetta in questione. @@@-

Contrada - Candida

Fiano di Avellino Selvecorte 2006: naso più aperto, dolce, di torsolo di pera matura. Difficile da afferrare al palato dove risultano ancora sensazioni decisamente dolci. @@+

Greco di Tufo Gaudioso 2006: leggero sentore di crosta di pane. Non particolarmente espressivo segue al palato. @@+

D'Antiche Terre - Manocalzati

Fiano di Avellino 2006: naso quasi muto e leggermente champagnoso. Molto interessante: verticale ed acido, dritto. @@@+

Greco di Tufo 2006: frutta bianca. Un po' spento al palato dove risulta un po' troppo semplicito. @@



Di Meo - Salza Irpina:

Fiano di Avellino 2006: naso chiuso e scontroso. Un po' sporco. Palato coerente ed acido. @@+

Greco di Tufo 2006: profumi un po' neutri ed ossidati. Decisamente secco al palato. @@

Di Prisco - Fontanarosa

Fiano di Avellino 2005: particolarmente espressivo dal punto di vista aromatico, intenso ampio ed abbastanza complesso. @@@@

Greco di Tufo 2006: naso molto bello e dritto, minerale. Anche al palato convince.

@@@@

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico

Fiano di Avellino 2006: bel naso abbastanza caratteriale e varietale. Buona corrispondenza al palato (sul frutto). @@@

Greco di Tufo 2006: non male anche se tende ad essere piuttosto debole e poco caratteriale. Albicocca e banana. @@+

Giulia - Prata

Greco di Tufo 2006: più carico. Naso di frutta rossa agrumata. Buona acidità. @@@?

I Capitani - Torre le Nocelle

Greco di Tufo Serum 2006: inizio più dritto e minerale anche se il frutto ritorna presto in primo piano. Al palato più morbido e rilassato. @@+



campione di vasca? Non valutato

I Favati - Cesinali

Fiano di Avellino 2006: gran bel naso intenso e varietale. In questo momento non ancora supportato fino al fondo al palato, si farà. @@@+

Greco di Tufo 2006: naso delicato e sfuggente dal profilo agrumato. Ancora in divenire, campione di botte. @@@

La Casa dell'Orco - Pratola Serra

Fiano di Avellino 2006: più delicato e difficile da afferrare. Bel comportamento al palato dove emerge il dna del fiano ed una piacevole freschezza. @@@

Greco di Tufo 2006: (agrumato)

Macchialupa - Cianche

Fiano di Avellino 2006: naso delicato agrumato abbastanza preciso e varietale, coerente e discretamente lungo al palato. @@@+

Greco di Tufo 2006: interpretazione precisa e corretta anche se non trascendentale. @@@

Manimurci - Paternopoli

Fiano di Avellino 2006: bel naso profumato di nocciola, elegante. Abbastanza fresco e coerente al palato. Solo un po' semplicità nella prova d'insieme. @@@-

Greco di Tufo 2006: sensazioni fruttate di albicocca e bananose. Palato coerente ma nell'insieme abbastanza trascurabile. @@

Masserie del Nonno - Cesinali

Fiano di Avellino Vigna Nocelleto 2006: naso imbarazzante per quanto eccessivamente carico e dolce, segue al palato sostenuto da discreta acidità. Non l'ho capito. S.v.

Fiano di Avellino Vigna Nocelleto 2005: sentori di uva spina e carbonica residua ne rendono difficile la comprensione e gli intendimenti. S.v.

Mastroberardino - Atripalda

Falanghina 2006: decisamente più rigorosa ed originale. Accenni minerali al naso con retrogusto marcato di frutta secca e nocciola. @@@+

Fiano di Avellino 2006: naso abbastanza verticale. Corrispondenza al palato dotato di vibrante acidità. @@+

Fiano di Avellino Radici 2006: naso fruttato e minerale. Palato corrispondente. @@@

Greco di Tufo 2006: fruttato(maturo), non particolarmente fresco al palato. Espresso, corretto, poco più. @@+

Greco di Tufo Novaserra 2006: frutto integro ed abbastanza serio nell'impostazione. Risulta un po' anonimo sulla distanza. @@@

**Petilia - Altavilla Irpina**

Greco di Tufo 2006: il vino mi ha dato l'idea di essere appena stato solforato ed imbottigliato. Qualche vago cenno minerale e le sensazioni al palato lasciano trasparire una buona materia prima. Da riassaggiare. S.v.

Picariello - Summonte

Fiano di Avellino 2005: naso iodato, minerale. Elegante e complesso. @@@+

Pietracupa - Montefredane

Fiano di Avellino 2006: naso del tutto originale, serio, intrigante di frutta rossa. Estrema corrispondenza ed acidità al palato. @@@@+

Greco di Tufo 2006: naso decisamente interessante e palato fresco acido. @@@@+

Rocca del Principe - Lapio

Fiano di Avellino 2006: dubbi di tappo sui primi due bicchieri, ho dovuto chiedere una terza bottiglia anche se a temperatura ambiente. Bene ho fatto, vino delicatamente minerale e caratteriale. @@@

Tenuta Ponte - Luogosano

Fiano di Avellino 2006: meno netto e puntuale al naso, compresso. Di buona ed intensa vivacità al palato dove tradisce un leggero residuo di carbonica. @@@+

Greco di Tufo 2006: si ritorna sul frutto più fresco e croccante (pera). Prestazione positiva anche al palato. @@@+



Tenute del Cavalier Pepe - Sant'Angelo all'Esca

Bianco di Bellona (coda di volpe): naso meno estroverso e preciso comunque difficile da afferrare anche al palato dove non convince fino in fondo. @@

Fiano di Avellino Refiano 2005: fa pensare troppo al passaggio in legno e troppo poco al vino in sè. @@

Greco di Tufo Nestor 2006: crosta di pane. Frutta bianca. Deboluccio al palato. @@

Terre d'Aione

Greco di Tufo 2006: dolcino al naso

segue con buona corrispondenza ed apprezzabile coerenza al palato. @@@

Terredora - Montefusco

Falanghina 2006: ricchezza aromatica al naso di frutta matura, decisamente esotica, e scampoli di fiori gialli. Banana su tutto. @@

Fiano di Avellino 2006: più dolce ed accondiscendente. Un'interpretazione forse più "ruffiana" anche se precisa. @@@

Fiano di Avellino Campore 2005: colore inequivocabilmente dorato. Rovere a go-go. @@-

Greco di Tufo Terre degli Angeli 2006: sul frutto (maturo, giallo) tardivo, dolce. Confettura d'albicocche. Palato più rigido e fresco. @@@

Greco di Tufo Loggia della Serra 2006: bananone, frutta gialla matura. Si conferma su questa linea al palato. @@

Torricino - Tufo

Fiano di Avellino 2006: un altro bel campione. In questo caso mi è sembrato più fresco e lungo. @@@@

Greco di Tufo 2006: naso molto interessante sul frutto più caldo e maturo. Buona freschezza e tensione al palato. @@@@

Greco di Tufo Raone 2005: rovere ben fuso ed integrato. @@@+

Urciuolo - Forino

Fiano di Avellino 2006: sembra veramente un bel vino, vegetale e fruttato solo leggermente alcolico. @@@+

Fiano di Avellino Faliesi 2006: naso delicato ed inafferrabile. Palato decisamente meglio e più convincente. @@@

Greco di Tufo 2006: torniamo su un frutto più fresco e croccante. Un palato vivo ed acido. @@@+

Vadiaperti - Montefredane

Coda di Volpe 2006: naso esageratamente dolce e spiazzante, approccio un po' rustico ed ancora in divenire al palato. @@

Fiano di Avellino 2006: il naso sembra un attimo sporco almeno inizialmente. Stretto e dritto al palato. @@@?

Fiano di Avellino Vadiaperti 2005: frutta rossa intrigante. Giovanissimo. @@@+

Greco di Tufo 2006: naso (già) "evoluto" verso toni di frutta rossa e secca. Scomposto al palato riesce comunque a destare impressione e vibrazioni decisamente positive. @@@@

Greco di Tufo Tornante 2005: i soliti frutti rossi. Palato non scalpitante. @ @ @ ?

Villa Diamante - Montefredane

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2005: l'annata non sarà stata di quelle entusiasmanti ma il timbro inconfondibile del produttore e del vino ci sono sempre tutti. @ @ @ @

Villa Raiano - Serino

Fiano di Avellino 2006: un altro bel naso in grado di coniugare varietà e territorio. Discretamente lungo al palato. @ @ @

Greco di Tufo 2006: frutta gialla esotica. Non mi ha particolarmente convinto. @ @

Fabio Cimmino

© 2000-2007 **laVINIum.com** - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.

Il collegamento al data base della rivista è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

lavinium@lavinium.com

