

Taburno Falanghina Doc 2010, Fattoria La Rivolta

Pubblicato da [Francesco Vitocco](#) il 14 dicembre 2011 11:09



Fattoria La Rivolta è una di quelle aziende agricole lungimiranti che, nel panorama enologico campano, hanno puntato negli anni ad innalzare sempre di più la qualità dei propri vini. Siamo nel beneventano, all'interno della Doc Taburno, e qui si produce, praticamente ad ogni vendemmia, un grande Aglianico del Taburno, il Terra di Rivolta Riserva, ma già l'Aglianico base è un ottimo prodotto.

Una bellissima prova proveniente dalla vendemmia 2010 è sicuramente il Taburno Falanghina Doc 2010 da uve biologiche, non più quindi un vino rosso ma un bianco da un vitigno antichissimo, quasi con certezza già coltivato al tempo degli antichi romani. Molto elegante nel bicchiere, si presenta di colore giallo paglierino chiaro e cristallino, abbastanza consistente ed estremamente profumato: albicocca e ananas non ancora mature, nocciola, fiori bianchi appena sbocciati, come caprifoglio e margherita, con un finale leggermente minerale. La finezza viene confermata anche al sorso molto pulito, di grande freschezza e coerenza, di giusto calore e sapidità.

Molto piacevole in bocca, invita ad un secondo sorso, in cui si può apprezzare le note fresche che svaniscono lentamente in un bel finale gustoso.

Un vino Falanghina che esalta la freschezza e la piacevolezza, due caratteristiche che rendono questo bianco giovane convincente e di ottima qualità.

Da provare con la frittura di pesciolini e verdure.