

Coda di Volpe 2009 Taburno doc Fattoria La Rivolta di Paolo Cotroneo. | Voto 85/100

12 marzo 2011



Uva: coda di volpe con un po' di fiano e greco

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Vista 5/5. Naso 22/30. Palato 23/30. Non omologazione 35/35

La Coda di Volpe è un'amica di liceo che ritrovi dopo una vita e riparti con le chiacchiere del giorno prima.

Non interessa ai fighettini perché non la conoscono e neanche ai neonaturalisti e ai neopauperisti perché è davvero povera e troppo naturale e non fa notizia e dunque oltre quella di Vadiaperti non si esplora per principio

Non coinvolge i produttori impegnati a comprare uva Falanghina.

Non coinvolge i mercanti perché dovrebbero spiegare di cosa si tratta ai ristoratori.

A me piace sempre la Coda di Volpe.

Fa molto più chic di una Champagne di batteria, vale molto di più di tanta Falanghina esangue.

La Coda di Volpe è una lucciola nel buio omologante della finta tipicità, ma se un'azienda la mantiene in produzione allora significa che c'è da fidarsi dei suoi vini.

La Coda di Volpe di Paolo Cotroneo è buonissima, uno tsunami sapido e rassicurante, toni di pera spadona appena spaccata e non ossidata, sull'arancino al burro siciliano qui sul mio tavolo.

E il millesimo 2009 ben si comporta al palato: fresco, pieno, lungo, non intenso ma persistente.

Aaahh, se non hai mai bevuto una Coda di Volpe sei un cafone dell'enologia.