



Luciano Pignataro

WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Greco 2009 Taburno doc Fattoria La Rivolta | Voto 90/100

7 ottobre 2012

FATTORIA LA RIVOLTA

Uva: greco

Fermentazione e maturazione: acciaio

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Vista 5/5. Naso 27/30. Palato 27/30. Non Omologazione 31/35

Sbaglia di grosso chi pensa che l'arrivo del fiano e, soprattutto del greco, tra le etichette di Paolo Cotroneo sia maturato solo per un discorso di ampliare le etichette. Del resto, quando si è partiti con il progetto delle bollicine, in questa azienda – anche per differenziarsi – ci si è affidati proprio al greco, facendo una scelta diversa dallo scenario produttivo del Taburno, che per la spumantizzazione si affida alle belle potenzialità delle uve falanghina. Del resto, fiano e greco accompagnano fin dalla prima ora il vitigno bianco maggiormente caratterizzante il Sannio nella sempre ben riuscita produzione del Sogno di Rivolta (50% falanghina, 25% greco e 25% fiano).

A confermarci quanto appena detto ecco questa versione 2009 del Taburno Greco che, bevuto oggi ad oltre due anni dal suo ingresso sul mercato, riempie di soddisfazioni. Il calice ancora non cede nulla alla vista, dove il giallo si è fatto solamente più caldo e marcato. La vera emozione è al naso. Va in profondità l'impatto minerale che poi prende a viaggiare a braccetto con un notevole corredo agrumato, mentre si iniziano ad avvertite delle belle incursioni idrocarburiche. Impianto olfattivo mai banale, di superiore eleganza. Tutto si conferma in bocca, dove il frutto è ancora polposo, con sostenuta sapidità accompagnata dalla notevole vena acida. Ancora oggi poco si avverte la buona struttura alcolica (13°).

E' questo il vino della prima vendemmia in azienda di Enzo Mercurio, irpino, esperta mano bianchista, come del resto confermano tutte le altre etichette aziendali, con in prima linea la coda di volpe, altra dimostrazione di come quando Paolo & Company decidono di fare una cosa la prendono sempre sul serio. Per nostra fortuna.

Restando in tema di fortuna: a ricordarci bene la produzione di questa etichetta già superava le 10.000 bottiglie. Speriamo che da qualche parte, nella bella struttura circondata dalla campagna della "Ciurica" Paolo abbia nascosto un buon numero di bottiglie. Sarebbe interessante provarlo tutti insieme, su una buona zuppa di fagioli bianchi del Fortore. Condita con l'olio nuovo che arriverà tra qualche mese. Nessun problema: questo greco può ancora attendere.

Questa scheda è di Pasquale Carlo

TORRECUSO (BN) Contrada Rivolta – Tel. 0824.872921 - www.fattorialarivolta.it – Ettari: 29 di proprietà – Bottiglie prodotte: 150.000 – Enologo: Vincenzo Mercurio – Vitigni: falanghina, coda di volpe, fiano, greco, aglianico, piedirosso.