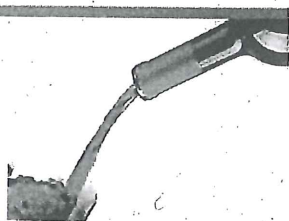




Napoli

I vini

Nome
Cognome
Professione



Il Piediroso di Paolo bicchiere semplice ma molto utile a tavola

Vi sarete accorti della mia passione verso i vitigni tradizionali minori della Campania. Si tratta di una riserva di energia immensa, vini di beva amichevole capaci di avvicinare al bicchiere anche l'astemio più convinto.

Naturalmente l'estate, con il caldo, li favorisce decisamente rispetto a Fiano, Aglianico, Greco, proprio perché meno impegnativi. La piacevole sorpresa di questi ultimi anni è il Piediroso, non credo di rivelare il segreto di Fatima se scrivo di come alcune etichette siano andate alla grande nelle degustazioni alla cieca, ossia eseguite senza guardare l'etichetta, per la guida Slow Wine. Un motivo e un segreto: il primo è che i produttori hanno decisamente migliorato la qualità, facilitati dalla scelta di puntare su vinificazioni semplici, in acciaio, senza cercare altro se non un bel profumo e una beva immediata. Escono fuori dalle Smart che magari in autostrada nessuno guarda ma che sono molto utili, per esempio, nel traffico di via Marina, ossia, fuor di metafora, vini utili a tavola da abbinare al cibo, da consumare senza starci a pensare troppo, anche grazie al prezzo che raramente supera i sei euro a bottiglia franco cantina. Il secondo, il trucco, è servirlo un po' fresco, quasi come un bianco perché non avendo tannini importanti come l'Aglianico non si ottiene l'effetto amaro.

Il Piediroso 2009 di Paolo Cotroneo non aveva l'ambizione di vivere tre anni. Ci è riuscito grazie alla mia cantina e quando è stato stappato ha esibito irruenza, freschezza, piacevolezza sapida e non dolciastra. Ancora buono per un paio di anni almeno, finalmente un alcol a 12,5 come nei bei tempi passati, complice l'annata

**PIEDIROSSO
2009 SANNIO
DOC**

FATTORIA LA RIVOLTA

non proprio favorevole ai rossi e che si rivela in una certa magrezza a centro bocca.

Poco male, su una bella carne alla pizzaiola preceduta dalla pasta e fagioli bianchi di Molinara in versione estiva ci ha consolato in vista della ripresa delle ferie.

TORRECUSO (BN)
Contrada Rivolta
Tel. 0824.872921
www.fattorialarivolta.it
Ettari: 29 di proprietà
Bottiglie prodotte:
150.000
Enologo: Vincenzo Mercurio
Prezzo: sotto i 10 euro

NASO	■■■■
PALATO	■■■■
PREZZO	■■■■■
AZIENDA	■■■■■■■

■ Sufficiente ■■ Discreto ■■■ Buono
■■■■ Ottimo ■■■■■ Eccellente

di **Barbanera**