

# CORRIERE

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821  
Servizio Clienti - Tel. 02 63797510

Fondato nel 1876

# DELLA SERA

Cremoso, avvolgente, fresco e minerale, s'abbina facilmente

## La Rivolta sforna il rosé migliore della Campania

### L'Aglianico del Taburno 2010 è docg

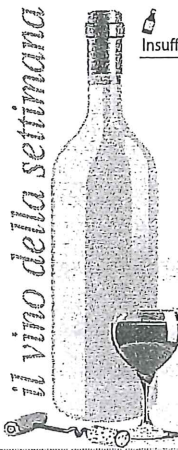
**Q**uattro bottiglie e mezza o cinque? Il quesito mi assilla fin dal primo sorso di questo strepitoso rosato del 2010, appena commercializzato dalla Fattoria La Rivolta di Torrecuso con la prestigiosa fascetta della neonata denominazione d'origine controllata e garantita Aglianico del Taburno. E allora? Devo necessariamente decidere prima di mettere l'ultimo punto alla recensione, perché, altrimenti, i ripensamenti potrebbero continuare all'infinito. Scrivo dunque ad alta voce. L'unico «contro» che giustificerebbe la valutazione più bassa è la gradazione alcolica: 14,5 in etichetta. A ben gustare, si tratta di un valore astratto che, magari, fa eccitare prima l'etilometro, ma che non trova alcun riscontro nel bicchiere. Il vino, infatti, non è per niente sporcato o appesantito dall'alcol. Giusto allora rendere pienamente merito agli innumerevoli pregi registrati durante il test, rigorosamente asettico, e, successivamente, durante la cena.

Ne apprezzerete innanzitutto il colore, in bilico tra il cerasuolo e il corallo, anche se qualche leggera nuance violacea ricorda il vitigno di provenienza. Benché ancora freddino, rilascia aromi di rara intensità, nitidi e fini. Ho avvertito in evidenza la ciliegia, un passo indietro l'amarena e la prugna, infine, il ficcante sentore dell'olio essenziale dell'arancia. A questo punto avvicino le labbra al calice con un po' di apprensione. Sarebbe un peccato dover constatare la pur minima compromissione di tanta armonia. Vino di corpo, cremoso, fresco e minerale, secco senza indugi. Il

sorso è molto lungo e pulito e si conclude lasciando il ricordo, piacevolissimo, delle arance amare. Sicuramente il migliore rosato campano mai bevuto. Altrimenti non avrei recensito la stessa etichetta poco più di un anno dopo l'assaggio del vino (solo doc) del 2009. Sbizzaratevi con gli abbinamenti. Perfetto su qualsiasi piatto di mare, ottimo su salumi, su formaggi freschi o moderatamente stagionati, sulle carni bianche, sulle carni suine e bovine. Lasciamo, insomma, fuori solo la cacciagione. Tre esempi: tartare di scorfano, parmigiana di melanzane, costata alla pizzaiola. E un sommo invito all'azienda a produrre qualche bottiglia in più.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il vino della settimana



Insufficiente | Sufficiente | Buono | Molto buono | Eccellente

**Le mongolfiere a San Bruno**  
Aglianico del Taburno rosato  
docg 2010  
**Fattoria La Rivolta**  
Contrada Rivolta  
Torrecuso  
telefono: 0824-872921



1812  
Fattoria La Rivolta  
LE MONGOLFIERE  
A SAN BRUNO  
AGLIANICO DEL TABURNO  
DENOMINAZIONE D'ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Uvaggio:  
**aglianico 100%**  
produzione:  
**3.500 circa**  
enologo:  
**Vincenzo Mercurio**  
Prezzo indicativo  
in enoteca: € 8,5

VALUTAZIONE

