

BIBENDA 2013

FATTORIA LA RIVOLTA 5 {5}

Contrada Rivolta - 82030 Torrecuso BN
Tel. 0824 872921 - Fax 0824 884907
www.fattorialarivolta.com - info@fattorialarivolta.com



Anno di fondazione: 1997 **Proprietà:** famiglia Cotroneo
Fa il vino: Vincenzo Mercurio **Bottiglie prodotte:** 150.000
Ettari vitati di proprietà: 29 + 60 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Paolo Cotroneo
Come arrivarci: dalla superstrada Benevento-Caianello; uscire a Ponte-Torrecuso; proseguire per 5 km in direzione Foglianise.

È anche - forse soprattutto - grazie alle prestazioni qualitative dei vini di Paolo Cotroneo che l'Aglianico del Taburno può, a partire dalla vendemmia 2011, fregiarsi della Docg. Il primo vino con la G "battezzato" dal mercato è il Rosato di casa, mercato che accoglie anche la prima uscita di un gradevole Passito da uve Fiano lasciate appassire in pianta fino alla fine di novembre.

AGLIANICO DEL TABURNO TERRA DI RIVOLTA RISERVA 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Aglianico 100% | Gr. 14,5% | € 22 | Bottiglie: 9.000 | Rubino fitto. Caldo e raffinato, con variegata sfaccettatura di aromi (susine e more mature, rosmarino e baccche di ginepro, chiodi di garofano e tamarindo). Pienezza gustativa di pregio; con tannicità "ammorbidita" (forse complice l'annata), buona acidità, chiusura lunga e speziata, senza cedevolezza amara. 18 mesi in barrique. Agnello al forno.

IL SOGNO DI RIVOLTA 2011

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Falanghina 50%, Fiano 25%, Greco 25% | Gr. 13,5% | € 11,50 | Bottiglie: 7.000 | Sgargiante dorato. Succoso e fruttato al naso, con guizzi di timo e menta. Avvolgente, di raro equilibrio e nessuna svenevolezza per grinta acido-sapida. Breve sosta in barrique. Ravioli al baccalà.

AGLIANICO DEL TABURNO 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Aglianico 100% | Gr. 14,5% | € 10 | Bottiglie: 25.000 | Una delle migliori versioni per coerenza e gradevolezza dell'insieme. Sprint fruttato e speziato, con leggera velatura balsamica; sorprendentemente succoso nonostante la decisa dose tannica. 18 mesi in botti. Lasagne.

TABURNO SANNIO GRECO 2011 | € 9 | Zecchino. Attrae per albicocca, pescanoce,

confetto e caramella al limone. Di carattere, pieno e dall'ottimo bilanciamento. Sapidità a far capolino. Acciaio. Tagliolini al ragù bianco di coniglio.

TABURNO SANNIO FIANO 2011 | € 9 | Trattì oro; variamente ricco e goloso: gardenia,

frutta esotica e nocciola. Di solida bontà, rispondente e strutturato; appena vegetale. Inox. Seppioline.

TABURNO SANNIO FIANO PASSITO MELISSA 2011 | € 10 (0,375) | Caramelle

gommoso alla frutta e arancia candita. Dolce ma vitale e di buona profondità. 8 mesi in barrique. Crostata all'arancia.

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO 2011 | € 8

I Genni aranciati. Gerbere, ciliegie, giuggiole, pepe rosa e frutta secca. Gusto tecnicamente ineccepibile, gustoso, pulito e ricco di ritorni. Inox. Riso e lenticchie.

TABURNO SANNIO PIEDIROSSO 2011 | € 8 | Genuinità fruttata ed erbacea con lieve

tannicità a dirigere il gusto, anche ricco di freschezza, verso richiami vegetali. Inox. Carne alla pizzaiola.

TABURNO SANNIO CODA DI VOLPE 2011 | € 8

TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO 2011 | € 8

BRUT ELLENIKOS S.A. | Greco 100% | € 11