

GUIDA SLOW WINE 2011

TORRECUSO (BN)

Fattoria La Rivolta



Contrada Rivolta
tel. 0824 872921
www.fattorialarivolta.it
info@fattorialarivolta.com

29 ha - 150.000 bt *vende in cantina*

VITA - Supera il primo decennio di vita il percorso enologico di Paolo Cotroneo, farmacista attivo a Napoli, richiamato nella terra d'origine da questo progetto che ha già dato grandi frutti. Da sempre al suo fianco vi è Salvatore Desiderio (commerciale), mentre dal 2009 la guida in cantina è affidata al giovane avellinese Vincenzo Mercurio, che si avvale del contributo di Giuseppe Tribuno, di famiglia legata alla secolare storia agricola dei Cotroneo.

VIGNE - I curati vigneti di La Rivolta, adagiati all'ombra del Taburno, costituiscono un bel colpo d'occhio che arriva sino alle calme acque del Calore, in un dolce digradare di terra calcareo-argillosa baciata dal sole. La massima cura, anche nei dettagli visivi, è il segno dell'affetto nutrito per le vigne, a cominciare dal primo impianto di aglianico e da quello dove il difficile piediroso mostra la sconsuetudine che lo caratterizza da queste parti.

VINI - Piacevolissima l'etichetta **Taburno Piediroso 2009** (8.000 bt; 9 €), dove il difficile vitigno è interpretato in modo ottimale per un rosso giovane e fresco. Di buona struttura il **Taburno Aglianico 2006** (25.000 bt; 11 €), pieno e rotondo. Pregevole il **Taburno Aglianico Terra di Rivolta Ris. 2006** (8.000 bt; 22 €): profumi ricchi e molto fruttati, con marcate note balsamiche e speziate, tannino morbido, polposo. Tra i bianchi stuzzica il **Taburno Coda di Volpe 2009** (20.000 bt; 8 €); convince il **Fiano 2009** (20.000 bt; 10 €); godibile la tipicità del **Taburno Falanghina 2009** (55.000 bt; 8 €); affascina il **Bianco Sogno di Rivolta 2008** (7.000 bt; 12 €), uvaggio di falanghina, fiano e greco per un calice strutturato e mai stancante al palato grazie alla marcata acidità.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto del 10%
