

Siamo nel comprensorio sannita, precisamente a Torrecuso in contrada Rivolta. Qui nasce nel 1997 Fattoria La Rivolta, per volere della famiglia Cotroneo e soprattutto di Paolo, esponente della terza generazione. Con lui si comincerà a dare importanza al processo di metamorfosi dell'uva e della commercializzazione del vino, perché la storia di questo marchio, si sviluppa già verso i primi anni del novecento con la nascita di un'azienda agricola portata avanti dalla coppia Teresa e Giovanni. In seguito, sarà il turno della seconda generazione: nel 1991, i due fratelli, Mario e Bruno decidono di unire i loro terreni in una gestione comune dando vita alla "Giurica s.n.c."

Attualmente, la famiglia Cotroneo lavora con dedizione per lo sviluppo della cantina, dal 2004 i vini di Fattoria La Rivolta sono conosciuti anche all'estero. La Corona, Vini buoni d'Italia, ha premiato il Fiano del Taburno DOC 2012 e, Come ricorda Paolo Cotroneo, l'azienda riscuote grande consenso sia da parte dei clienti e sia dalla critica. Questo è dimostrato dai numerosi premi che Fattoria La Rivolta ha ricevuto negli anni e ultimi sono le Super Tre Stelle Veronelli conferite all'Aglianico del Taburno Riserva DOCG 2010, lo stesso vino premiato anche dai 5 Grappoli Bibenda; Tre Bicchieri, guida Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso invece per l'Aglianico del Taburno DOCG. Questi sono solo gli scorsi riconoscimenti ci spiega il dottor Cotroneo, l'azienda nel corso degli anni ha saputo assumere un ruolo da leader riconosciuto ovun-

TORRECUSO: LA FAMIGLIA COTRONEO UNITA PER PORTARE AVANTI UNA TRADIZIONE INIZIATA GIÀ AGLI INIZI DEL NOVECENTO

Fattoria La Rivolta dal 1997 storia e passione per vini d'eccellenza...



polpa e freschezza sono il tratto comune dei bianchi, tutti leggermente cromatici e maturati in acciaio, con l'eccezione del Sogno di Rivolta. Cento per cento rovere nuovo per la Riserva Terra di Rivolta, barrique e botte grande per l'Aglianico del Taburno base. La vinificazione avviene in una cantina dotata delle attrezzature più moderne, è suddivisa in due strutture, una prettamente tecnica destinata alla vinificazione e l'altra, collocata all'interno della fattoria antica, dove ha luogo l'affinamento e l'imbotigliamento dei vini.

L'azienda produce il Piediroso, Le Mongolfiere a San Bruno, aglianico del Taburno rosso; Aglianico d.o.c.; Terra di Rivolta, aglianico del Taburno d.o.c. riserva; Falanghina; Corda di volpe; Fiano; Greco; Sogni di Rivolta d.o.c., 50% falanghina, 25% fiano, 25% greco e infine il Greco Spumante, brut.

Salvatore Desiderio, direttore commerciale di Fattoria La Rivolta, ricorda che le bottiglie prodotte annualmente sono circa 150.000, vendute per il 70% in Italia (Horeca) ed il 30% all'estero (10 stati d'America, Giappone, Australia, Canada, Danimarca, Svizzera, Olanda, Belgio, Germania, Russia, Lussemburgo e Hong Kong).

que. La cantina si trova in una suggestiva località sannita, parte di essa si sviluppa all'interno di un'antica costruzione in pietra che risale alla fine del settecento, perfettamente restaurata nel rispetto dell'originale e dei luoghi. Come racconta Cotroneo "sono circa 29, gli ettari coltivati a vigneto, la nostra mission si basa su due filosofie: dal 1997 i nostri vigneti sono coltivati con metodologie biologiche e dalla vendemmia del 2001 tutte le uve prodotte in azienda sono certificate biologiche dall'ICEA, organismo di controllo auto-

rizzato. Seguendo un preciso e graduale programma, dal 1998 ad oggi, si è proceduto al reimpianto di circa il 50% del vigneto. Altro punto importante della nostra azienda sono le uve: noi lavoriamo solo uve autoctone tutte appartenenti alla doc Taburno o Sannio. Il

nuovo vigneto è stato piantato tutto a spalliera con sistemi di potatura a guyot o cordone speronato. Le uve raccolte in azienda sono a bacca bianca, falanghina, coda di volpe, fiano e greco e a bacca rossa: aglianico e piediroso." Definizione, espressività aromatica,