

# WINING

25 Novembre 2013-12-03

## **Campania Stories 2013, la meravigliosa diversità e tipicità dei vitigni autoctoni campani.**

La Rivolta - Sannio Taburno Coda di Volpe Dop 2012 azienda storica, ripresa dal farmacista – vigneto Paolo Cotroneo nel 1998; siamo a Torrecuso (Bn), 150.000 bottiglie prodotte con 30 ettari di proprietà e una conduzione enologica tra le più affermate in regione. Il vitigno ha storia antica, già conosciuto e descritto da Plinio il Vecchio, deve il nome sia, alla forma del grappolo, sia, al particolare colore in maturazione, che lo avvicina a quello della pelliccia della volpe. E' un bianco di corpo ( 13,5% alcool), adatto alla cucina di terra: cresce su terreni calcareo–argillosi che gli garantiscono una discreta longevità, dimostrata da diverse verticali realizzate negli ultimi anni. Si presenta di colore giallo paglierino, di buona consistenza in roteazione, al naso regala sentori citrini misti a leggere sniffate dolci e tropicali; di buona freschezza e sapidità è un jolly in abbinamento sulla cucina napoletana, sulla mozzarella e sui formaggi semi stagionati; il prezzo, € 5,50, è praticamente da Oscar: compratela e fatene scorta, non ve ne pentirete.