

Il vino

# Anche in Cilento la musica è la stessa il Fiano ama sempre il tempo lungo

VIGNA GIRAPOGGIO 2013

CILENTO FIANO DOP  
VERRONE VITICOLTORI  
AGROPOLI

[www.verroneviticoltori.it](http://www.verroneviticoltori.it)

Località Cannetiello

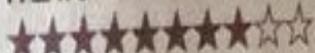
Tel.089.236306



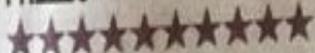
NASO



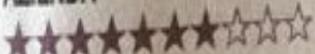
PALATO



PREZZO



AZIENDA



**Luciano Pignataro**

Una cena con carissimi amici e con Hope Cohen a cui far provare un po' di Campania nel bicchiere. Scovo e scavo tra cassette e madie e becco questa bottiglia cilentana che dormiva tranquilla. Quale occasione migliore per condividere una gioia?

Il bianco cilentano era a confronto con una Falanghina 2001 di Contrada Salandra, Marsella 2009, Rocca del Principe 2010 e addirittura con un Nova Serra 2001 di Mastroberardino, una magnum uscita dalla mitica cantina della taverna del

Capitano dove siamo alla fine finiti, lì dove termina la strada, nella bella Nerano.

Le vigne risalgono agli anni '70, poi, dopo aver conferito a lungo le uve a de Conciliis, la voglia di mettersi in gioco, di provare a presentare la propria etichetta. Ed eccola, allora, Vigna Girapoggio, della serie: da qui vengono le uve che servono a

questa bottiglia, Fiano e Aglianico.

Non parliamo di un vino vecchio, ma comunque sono passati quattro anni dalla vendemmia e si conferma qualcosa che abbiamo imparato bene con Maffini, San Giovanni e Rotolo: anche il Fiano cilentano prende vantaggio con il passare degli anni se ben conservato. È nella natura stessa dell'uva, come ha dimostrato un lavoro scientifico coordinato dal professore Luigi Moio. Ed infatti questo vino, mai diresti che è lavorato solo in acciaio, si presenta quasi ricco e opulento al naso, tanta frutta gialla ben matura, note balsamiche e rimandi di macchia mediterranea. Un naso cangiante e interessante, davvero piacevole. In bocca questa opulenza si trasforma in eleganza e bevibilità, un tono fresco e amaro rende possibile l'abbinamento con i piatti di Alfonso Caputo lasciando una sensazione di complessa piacevolezza al palato. Verrone è una azienda da seguire grazie alla passione di Paolo che per la famiglia la segue. Da seguire e da conservare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA