



**I VINI  
D'ITALIA 2014**

**Le Guide de l'Espresso**

FIANO DI AVELLINO 2012

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 30000 €11/13

FALANGHINA 2012

🍷🍷 15/20 bt 6000 €6/7

## Veneri Vecchio

Via Veneri Vecchio 1  
82030 Castelvenere (Benevento)  
tel. 081.5569968  
fax 081.5569968  
e-mail: venerivecchio@libero.it

Orientando la sua formazione di microbiologo alimentare nella direzione di una sensibilità non comune verso la naturalezza dei processi produttivi, Raffaello Annichiarico ha fatto decollare negli scorsi anni il progetto di un'azienda vitivinicola di impianto tradizionale. Nelle ultime annate in bottiglia, i vini sembrano trovare una sempre più convincente spontaneità espressiva, e traducono con apprezzabile genuinità il carattere talvolta un po' ruvido del territorio sannita.

FRAMMENTI DI TERRA 2010

🍷🍷🍷 15.5/20 sciascinoso bt 1000 €26/30

*un tocco di menta selvatica ne stempera la rusticità, bocca un po' "arruffata", ma il sapore è incisivo e il finale lungo*

RUTILUM 2010

🍷🍷 14.5/20 sangiovese, barbera bt 6000 €11/13

## Verrone

Loc. Cannetiello - 84043 Agropoli (Salerno)  
tel. 089.236306 fax 089.236306  
e-mail: verrone.viticoltori@gmail.com

CILENTO FIANO VIGNA GIRAPOGGIO 2012

🍷🍷🍷🍷 16.5/20 bt 8000 €12/14

*sottile la vena bucciosa, in bocca coniuga la tensione e il ritmo del fiano di alta collina con la salinità di quello marino: l'esito è saporito e godibile*

CILENTO AGLIANICO VIGNA GIRAPOGGIO 2010

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 15000 €12/14

## Vestini - Campagnano

Via Baraccone 5 -Fraz. SS Giovanni e Paolo  
81013 Caiazzo (Caserta)  
tel. 0823.679087  
fax 0823.679087  
e-mail: info@vestinincampagnano.it

Chi pensava che Pallagrello e Casavecchia fossero solo curiosità enologiche da enoturisti della domenica, si sbagliava di grosso. A smentirlo ci hanno pensato in questi anni, tra gli altri, i vini di Alberto Barletta e Paolo Caciorgna, targati

Vestini-Campagnano: una sequenza di etichette di intensa originalità, capaci di coniugare nelle vendemmie migliori l'immediatezza comunicativa con un più sfumato repertorio espressivo.

KAJANERO 2012

🍷🍷🍷 16/20 pallagrello nero, casavecchia, aglianico bt 20000 €7/8

*rubino violaceo, un po' contratto ai profumi, bocca di buona compattezza, succosa e centrata sul frutto: si beve in scioltezza*

## Vigne Chigi

Via G.C. Falco - 81043 Capua (Caserta)  
tel. 338.6534128  
e-mail: info@vignechigi.com

PALLAGRELLO BIANCO 2012

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 2500 €10/11

*un po' reticente ai profumi, bocca più fresca e saporita, finale persistente ma non del tutto "sciolto"*

## Vigne Guadagno

Via Sant'Aniello - 83030 Montefredane (Avellino)  
tel. 0825.1681169  
e-mail: info@vigneguadagno.it

IRPINIA FALANGHINA 2012

🍷🍷🍷🍷 16.5/20 bt 10000 €8/9

*profumi tra il floreale (ginestra) e il fruttato, bocca reattiva, salina, slanciata, la freschezza acida veicola ritmo e slancio*

GRECO DI TUFO 2012

🍷🍷 14.5/20

## Villa Diamante ★

Via Toppole 16  
83030 Montefredane (Avellino)  
tel. 331.9384488  
e-mail: villadiamante1996@gmail.com

Tra i cru irpini più eleganti e stilizzati, il Vigna della Congregazione di Antoine Gaita si proietta consapevolmente in direzione di un consumo differito nel tempo. E riesce a far dialogare uno stile di vinificazione sensibile alla ricerca di maggiore cremosità e densità interna, con il territorio di Montefredane e la sua vocazione a esaltare la mineralità del Fiano.

FIANO DI AVELLINO

VIGNA DELLA CONGREGAZIONE 2011

🍷🍷🍷🍷 17/20 bt 6000 €18/20

*profilo evoluto, ricordi di erbe aromatiche e melone bianco, palato ricco e avvolgente, la modulazione di calore, sale e agrumi convive con la matrice nocciolata e affumicata tipica del terroir*

un carattere piuttosto vigoroso che solo l'affinamento in bottiglia riesce a modulare nel tempo in termini di dettagli e sfumature.

FIANO 2011

🍷🍷🍷 17/20 bt 3500 €13/15

*la lunga sosta sui lieviti propizia un bonus di grinta sapida, che innerva il palato di vibrazioni e rilascia un'energia notevole*

AGLIANICO 2009

🍷🍷 15.5/20 bt 5000 €26/31

## Zampaglione Pierluigi

S.S. 399 km 6 - 83045 Calitri (Avellino)

tel. 081.5757604 fax 081.5757604

e-mail: info@ildonchisciotte.net

Protagonista della prima stagione del progetto Don Chisciotte con il marchio "Il Tufiello", Guido Zampaglione ha trasferito sotto le insegne di una nuova ragione sociale la sua antica passione per il Fiano. La vigna è a Calitri, fuori dalla zona classica, a circa ottocento metri di quota; e i primi imbottigliamenti sembrano capaci di valorizzare tanto le ragioni del bianco d'alta collina, più verticale e "roccioso" nell'assetto, quanto la sensibilità alla macerazione sulle bucce.

DON CHISCIOTTE 2011

🍷🍷🍷 15.5/20 fiano bt 5000 €21/24

*grinta sapida e forza espressiva sono i suoi punti di forza, esaltati dalla macerazione sulle bucce; manca un po' di agilità e dinamica gustativa*

## I MIGLIORI VINI DELLA REGIONE

### Aglianico del Taburno

L'Aglianico del Taburno coinvolge il territorio di tredici comuni della provincia di Benevento, distribuiti sui diversi versanti delle pendici del Monte Taburno. La qualità dei vini sembra attraversare un periodo di stasi e il potenziale di complessità offerto all'aglianico dalla matrice vulcanica dei suoli appare qui meno esplorato (e forse meno ricco) che non nel vicino comprensorio di Taurasi o nel Vulture.

🍷🍷🍷

17 D'Erasmo Riserva 2009 Nifo Sarrapochiello

### Campi Flegrei

🍷🍷🍷

17 Falanghina 2011 Contrada Salandra

🍷🍷🍷🍷

18.5 Pèr 'e Palumm Vigna delle Volpi 2011 Agnanum

🍷🍷🍷

17 Pèr 'e Palumm 2012 Agnanum

17 Piediroso Vigne Storiche 2011 La Sibilla

## Cilento

🍷🍷🍷

16.5 Fiano Vigna Girapoggio 2012 Verrone

🍷🍷🍷

16.5 Aglianico Donnaluna 2011 De Concilliis

## Costa d'Amalfi

🍷🍷🍷

17 Per Eva 2011 Tenuta San Francesco

🍷🍷🍷

16 Ravello Bianco 2012 Cuomo Marisa

16 Tramonti Bianco Aliseo 2012 Reale

🍷🍷🍷

16.5 Tramonti Rosato Getis 2012 Reale

🍷🍷🍷

17 Tramonti Rosso Riserva Quattrospine 2009 Tenuta San Francesco

## Falerno del Massico

Storica denominazione di eccellenza del Casertano, non lontana geograficamente dal confine con il Lazio. Dopo un lungo letargo si va risvegliando alla qualità negli ultimi anni grazie a un crescente numero di piccole nuove aziende. I risultati migliori sembrano giungere dai rossi, e in particolare da quelli ottenuti dai vitigni aglianico e piediroso. Rappresentativi di un carattere territoriale definito anche diversi vini a base primitivo, più marginale la presenza dei bianchi da uva falanghina.

🍷🍷🍷

17 Rosso Etichetta Bronzo 2010 Masseria Felicia

17 Rosso Ri Sassi 2010 Volpara

16.5 Primitivo Vino e Anima 2010 Ager Falernus

16.5 Primitivo Zer05 2010 Regina Viarum

🍷🍷🍷

16 Rosso Rapicano 2010 Trabucco

## Fiano di Avellino (Docg)

Più esteso nel territorio irpino rispetto alla denominazione Greco di Tufo con cui condivide il ruolo di portabandiera del bianco campano di qualità, il Fiano è un vino di sicura personalità, capace nelle migliori annate di garantire vitalità e tensione gustativa non comuni. Particolarmente in sintonia con la matrice vulcanica dei terreni, si basa su una varietà già conosciuta in epoca romana come "vitis apiana", cioè prediletta dalle api per la sua particolare dolcezza. Ma non lasciatevi ingannare dall'apparente semplicità che la componente fruttata è solita rilasciare nei primi tempi in bottiglia: questo è un grande bianco da invecchiamento e nei casi migliori il suo potenziale di complessità minerale si dispiega solo nell'arco di anni. Tra le migliori cantine, accanto