

24

del Cilento di Verrone Viticoltori

MAG  
2016

in Condividi

Lecture: 414



Paolo Verrone con i suoi vini

## di Enrico Malgi

I segni di un lento ma costante progresso che mostra l'attuale viticoltura cilentana sono ben visibili e si possono toccare con mano se ci si cala nella realtà del territorio che ruota intorno ad Agropoli, laddove operano numerose aziende e dove appena vent'anni fa ha avuto inizio l'avventura vitivinicola di qualità. Da allora sono stati fatti passi da gigante, tanto è vero che i vini del Cilento, confezionati maggiormente con le due specie varietali stanziali di aglianico e di fiano, sono molto apprezzati in Italia e, soprattutto, all'estero dove hanno trovato ottima accoglienza.

Un'azienda della prima ora, che col tempo è diventata poi leader nel proprio settore, è quella della famiglia Verrone con papà Antonio ed i figli Paolo e Massimo di Agropoli, che può vantare un'interrotta militanza di circa cinquant'anni. Una grande passione per la propria terra, coniugata all'utilizzo d'innovative e moderne tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, pone l'azienda Verrone all'avanguardia in tutto il Cilento. Qui si producono vini tradizionali, attraverso l'impiego soltanto dei due vitigni simbolo del Cilento, l'aglianico ed il fiano, connotati da una forte personalità, non omologati, riconoscibili ed abbinabili alla sana cucina cilentana.

In questi giorni ho visitato l'azienda Verrone, dove ho avuto l'occasione di degustare alcune nuove annate, in aggiunta a qualche vecchia etichetta sempre in perfetta forma.



Vini di Verrone

### **Vigna Girapoggio Fiano Cilento Dop 2015.**

Fiano maturato in acciaio per quattro mesi e poi affinato in vetro. Tasso alcolico di tredici gradi e mezzo. Prezzo della bottiglia in enoteca intorno ai 10,00-12,00 euro. Grande annata la 2015 come si sa, caratterizzata da un sole cocente che ha impregnato di zuccheri le uve. Colore già assetato nel bicchiere di un bel giallo paglierino carico, frutto di un prolungato contatto del mosto con le bucce. Impatto olfattivo intrigante e complesso, che regala alle narici un potpourri profumato di pesca gialla, di mandarino, di ginestra, di gelsomino e di erba appena tagliata. Il sorso plana sulla lingua fresco, morbido, affusolato, polposo ed elegante, nonostante l'elevata carica alcolica che però non disturba affatto. Chiusura sapida e minerale e con rimandi ancora fruttati e floreali, per un retrogusto persistente.

### **Verrone Fiano Paestum Igp 2012.**

Acciaio, poi maturazione per un anno in barriques di terzo passaggio ed affinamento in boccia ancora per un altro anno. Dodici i gradi alcolici. Prezzo finale intorno ai 18,00 euro. Colore giallo paglierino chiaro e poco carico. Proposizioni aromatiche coinvolgenti e di buona stoffa. Al naso salgono classici effluvi della campagna cilentana: fico, mela cotogna, pesca, arancia, susina, biancospino, ginestra, timo e salvia, accompagnati da rilievi leggermente tosti e vanigliati. Bocca ampia e tesa che accoglie un sorso rinfrescante, minerale, salmastro, iodato, fibroso e succoso. Ottima la carica glicerica che regala morbidezza e scioglievolezza. Palato aggraziato e vibrante, che denota anche una struttura solida e compatta. Finale lungo, godibile e ritmato.

### **Vigna Girapoggio Aglianico Cilento Dop 2012.**

Solo acciaio e vetro per una maturazione completa di poco più di un anno. Gradazione alcolica di ben quattordici e mezzo. Prezzo in enoteca intorno ai dodici euro. Veste cromatica segnata da un bel colore rubino intenso. Timbro olfattivo permeato di odorose e voluttuose sensazioni, dove la fa da

padrone soprattutto la frutta rossa e nera, come la marasca, la prugna, il ribes ed il mirtillo, che si sposa poi a fragranze floreali e vegetali. L'ingresso in bocca del vino è tagliente per il bonus di calore e la integra impalcatura tannica, ma subito contrastato da un'buona acidità. Progressione finale esuberante, rotonda, reattiva e persistente.

### **Verrone Aglianico Paestum Igp 2008.**

Lunga maturazione, prima in barriques di secondo e terzo passaggio per due anni e poi affinamento in vetro per ulteriori tre anni. Alcolicità di tredici gradi e mezzo. Prezzo finale intorno ai venti euro. Nel bicchiere scruto un vivido colore rosso granato. Appeal aromatico austero, etereo, empireumatico, tostato, balsamico, mentolato e speziato, accompagnato da umori di piccoli frutti del sottobosco e da effusioni di goudron, di cassis e di erbe officinali. L'impatto del sorso sulla lingua è morbido, fresco e croccante. Aristocratica e cesellata la finezza tannica. Respiro salino e minerale. Carattere affascinante, frutto di un'ispirata interpretazione. Energia scalpitante per un palato vigoroso e strutturato, ma anche nitido, seducente e scattante. Allure sensuale che infittisce il gusto, anticipando il progressivo finale a lunga gittata.

### **Verrone Viticoltori**

25Agropoli (Sa) – Località Cannetiello

Tel. E Fax 089 236306

info@verroneviticoltori.it – www.verroneviticoltori.it

Enologo: Alfonso Rotolo

Ettari vitati: 16 – Bottiglie prodotte: 30.000

Vitigni: aglianico e fiano