28 MAG 2017

# vini cilentani di Viticoltori Verrone

Condividi 10 Letture: 1077

Viticoltori Verrone, Vini di nuove annate

## di Enrico Malgi

Il viaggio continua in mezzo a filari già verdeggianti, cantine opulente e ricettive e territori cangianti sempre più da riscoprire.

Verrone Viticoltori Vigneto

Viticoltori Verrone Filari

Viticoltori Verrone Particolare

E poi si prosegue con la degustazione dei vini di annate nuove. Perché poi alla fine il motivo delle mie visite si traduce proprio in questo: testare la bontà dei nuovi millesimi che andranno a breve a rimpolpare il mercato locale e quello extraterritoriale, se non l'hanno già fatto. Questa volta sono ospite dell'azienda **Viticoltori Verrone** di Agropoli, dei fratelli **Paolo e Massimo** e del loro padre **Antonio**, fondatore dell'azienda alla fine degli anni '60.

Enrico Malgi tra Paolo ed Antonio Verrone

I Verrone si sono dedicati con vera passione ed impegno ad una produzione vinicola di assoluta eccellenza e tracciando nel contempo un percorso di promozione territoriale. I vini prodotti sono connotati da un loro specifico stile e per questo sono subito riconoscibili ed apprezzati. Due sole le specie varietali, coltivate a guyot quasi esclusivamente in località Cannetiello di Agropoli, aglianico e fiano simboli del Cilento. La vigna è compattata in un corpo solo di ben tredici ettari, il più vasto del Cilento, che degrada dolcemente verso il mare agropolese. Mentre altri tre ettari di fiano sono stati impiantati recentemente ai piedi delle mura dell'antico castello longobardo di Rocca Cilento ad un'altezza di ottocento metri. Tra le novità che ho riscontrato in questa mia ultima visita è la quasi completa ultimazione della nuova cantina, che sarà dotata di moderni e tecnologici strumenti di lavoro.

Viticoltori Verrone Controetichette vini di nuove annate

Cinque le etichette che ho assaggiato nell'occasione.

**Vigna Girapoggio Cilento Fiano Dop 2016.** Fermentazione e maturazione in acciaio. Affinamento in vetro. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale sotto i 10,00 euro.

Colore paglierino, con iridescenze verdoline. Bouquet pregevole che esalta proposizioni di pesca gialla, di susina, di mandorla, di fico cilentano di ginestra, di gelsomino e di erba di bosco. Tensione palatale subito fresca, morbida, polposa

ed elegante. Note salmastre ed iodate. Sviluppo gustativo equilibrato e godibile. Chiusura tonica e persistente. Impeccabile esecuzione di un classico Fiano cilentano. Da preferire su piatti di pesce crudo e/o cotto e latticini.

**Verrone Fiano Paestum Igp 2012.** Acciaio e poi barriques di terzo passaggio. Elevazione in bottiglia per un anno. Tasso alcolico di dodici gradi. Prezzo in enoteca sotto i 20,00 euro.

Colore giallo paglierino carico. Registro aromatico odoroso di mandarino, albicocca, pera, biancospino e vegetali freschi. Fragranze ammalianti, sapide ed eleganti. Stile adamantino. In bocca il vino disegna un arco essenzialmente rinfrescante, salmastro, fibroso, succoso e ricco di un frutto cristallino. Tratto idrocarburico. L'apporto del rovere amplifica sicuramente lo spettro aromatico. Sorso scattante, aggraziato, polposo e ritmato. Finale godibile. Ampia longevità. Da associare a carne bianca, pesce e formaggi freschi.

**Vigna Girapoggio Rosato Paestum Igp 2016.** Aglianico in purezza. Solo acciaio e boccia. Tenore alcolico di tredici e mezzo. Prezzo finale intorno ai 10,00 euro.

Nel bicchiere s'intravede un colore rosa carico. Effetti olfattivi ricchi di frutta territoriale: ciliegia, mora, ribes ed agrumi, intrecciati ad essenze floreali e vegetali di lavanda, rosa appassita, chinotto, mirto, timo e sambuco. Sentori di terriccio e di scorza candita. Palato accogliente per ospitare un sorso fresco, gradevole, aggraziato e succoso, impreziosito poi da un garbato vezzo ricamato. Guizzo di acidità. Retrogusto lungo e scorrevole. Cucina marinara, carne bianca e zuppa di legumi.

**Vigna Girapoggio Aglianico Paestum Igp 2013.** Maturazione per quattordici mesi in acciaio e vetro. Tredici e mezzo i gradi alcolici. Prezzo in enoteca intorno ai 10,00 euro.

Colore rosso rubino intenso e screziato di lampi purpurei. Al naso salgono inebrianti profumi di prugna, di marasca e di violetta. Cotè sapido e minerale. Tocco vegetale. In bocca il sorso è esuberante, perché sostenuto da una trama tannica pimpante e vitale, ma è anche morbido, secco, sensuale, armonico ed equilibrato, denotando poi anche una schietta intensità. Frutto maturo. Finale seducente e persistente. Da abbinare ad un piatto di pastasciutta al pomodoro, carne e formaggi semistagionati.

**Verrone Aglianico Paestum Igt 2008.** Due anni di maturazione in barriques di secondo e terzo passaggio. Affinamento in vetro per altri tre anni. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale intorno ai 20,00 euro.

Rosso granato brillante, percorso sui bordi da sfumature aranciate. All'olfatto il vino si svela austero, empireumatico, balsamico, mentolato e dotato di una folta speziatura. Effusioni di piccoli frutti del sottobosco e di drupe rosse. Grip boisé. Sulla lingua atterra un sorso ampio, croccante, rotondo, strutturato, fresco, terroso, carnoso, corposo e ricco di una fierezza aromatica. Trama tannica ancora infittita e viva. Allure nobile ed aristocratica. Finale intenso e persistente. Da bere adesso, oppure aspettare ancora qualche anno. Da spendere su piatti a base di carne e formaggi stagionati.

**Foto di Rosario Di Giacomo**

**Sede ad Agropoli (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**