

slow wine

guida
2016

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.917 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

AGROPOLI (SA)

Verrone Viticoltori

Località Cannetiello

tel. 089 236306

www.verroneviticoltori.it

info@verroneviticoltori.it

13 ha - 35.000 bt

VITA - Antonio Verrone fin dal 1967 coltiva la vite sulle colline di Agropoli, affiancando questa passione alla sua attività principale. Dopo aver a lungo conferito le uve, nel 2003 è nata la prima etichetta di Aglianico e successivamente, grazie ai figli Paolo e Massimo, l'azienda agricola si è trasformata in una vera e propria cantina che ben interpreta il terroir cilentano.

VIGNE - La proprietà è costituita da un corpo aziendale unico di circa 13 ettari ai piedi di una collina coltivata a terrazzamenti, ben esposta e sempre ventilata grazie alla vicinanza del mare. Si coltivano unicamente aglianico e fiano e si segue un programma di lotta integrata secondo il protocollo ufficiale della Regione Campania. La cantina è seguita da Alfonso Rotolo.

VINI - I bianchi mantengono un profilo più immediatamente riconoscibile. Questo accade sia nel **Cilento Fiano Vigna Girapoggio 2014** (○ 8.000 bt; 13 €), dai buoni sentori di frutta bianca e macchia mediterranea, fresco e sapido al palato, sia nel **Fiano Verrone 2012** (○ 2.500 bt; 20 €), molto ben evoluto con sentori fumé, che in bocca si mantiene in ottimo equilibrio grazie alla vibrante acidità: è una delle rare scommesse sugli affinamenti lunghi in quest'areale, ben ripagata dal risultato finale. Passiamo ai rossi: il **Cilento Aglianico Vigna Girapoggio 2011** (● 10.000 bt; 13 €) porge bei sentori di ciliegia, al palato sfodera ottimo equilibrio tra frutto e legno. Buono il **Cilento Aglianico Verrone Ris. 2007** (● 2.500 bt; 22 €), ancora vivo e spendibile, senza pesantezze o concentrazioni. C'è una bella freschezza nel **Cilento Rosato Vigna Girapoggio 2014** (◎ aglianico; 5.000 bt; 10 €).