

mangiare, bere...ed altro con massimo & dania *o – Summonte*

Scritto da **Massimo D'Alma** | Pubblicato: 18 febbraio 2010



Scoprire tempo fa quest'**azienda** di Summonte(AV) mi ha risvegliato vecchi ricordi, quelli di quando il *timido* fiano

aveva i *valori* giusti, con la mandorla tostata in primo piano e quella *grassezza* che ti riempiva la bocca.

Ma queste caratteristiche per poterti colpire hanno bisogno di tempo, non vengon fuori in *quattrequattro*, serve la longevità, da molti ormai sacrificata in favore dell'immediatezza, del pronto consumo.

E qui finalmente parliamo di un prodotto destinato a durare nel tempo, e, *imho*, a migliorare sempre più, affinando le tipiche caratteristiche dei terreni dove sono coltivate le uve (Summonte per l'alcolicità e Montefredane per la spiccata e preponderante mineralità).

Il processo di vinificazione è semplice ed accorto, usufruendo del solo acciaio con una sosta prolungata sulle fecce fini.

All'apertura è brillante, limpido e rivela subito al naso note floreali, che virano verso la mandorla tostata per finire poi con note dolciastre, leggermente *mielose*.

Come *m'hanno* insegnato gli esperti è coerente al palato: è sapido, alcolico (13 i gradi), di giusta acidità (come deve essere, insomma), con la chiara impronta della mandorla tostata e la bella apertura verso il miele, qui ancora più netta dell'*olfattiva*.

Finisce ricco, grasso, persistente.

C'è poco da fare, questo qui ha tutte le caratteristiche per finire nel *gotha* della denominazione...

Posted from iPhone

[foto:Lavinium]

Condividi:

-
-
-

Questo articolo è stato pubblicato in **vino e di...Vino** e ha le etichette **Ciro Picariello, Fiano di Avellino**. Aggiungi ai preferiti: [link permanente](#).

Scrivi un commento o lascia un **trackback**: [Trackback URL](#).

[« Vini e vinini, Az.Agr. Bini Denny – Grecale 45](#)

[Il web? non é stato ancora inventato... »](#)

3 Commenti



1. **Maurizio Cortese**

Publicato 22 febbraio 2010 alle 22:39 | [Link Permanente](#)

In sintesi un ottimo vino. Il fiano, caro Massimo, è un grande vitigno, fra i grandi in Italia.

[Rispondi](#)



2. **Massimo D'Alma**

Publicato 23 febbraio 2010 alle 14:44 | [Link Permanente](#)

Grandissimo vitigno, Maurizio, senza alcun dubbio. Ho odiato spesso chi, tra i produttori, ce lo ha fatto conoscere per poi virare verso scelte più commerciali, favorendo, come ho già detto, l'immediatezza a scapito della profondità.

Il "vero" fiano è quello in acciaio, *imho*, e va atteso nel tempo affinché esprima tutte le sue grandissime potenzialità.

[Rispondi](#)

3.



stella

Publicato 3 marzo 2010 alle 15:19 | [Link Permanente](#)

La straordinarietà di questo fiano deriva dal fatto che il suo produttore, **Ciro Picariello**, **PARLA** alle sue **PIANTE** e anche se spesso mormora le allietta con i suoi discorsi.....

Il tutto è poi curato con dedizione e passionalità da **Rita**, la vera anima dell'azienda **Picariello**, dedicata non solo al vigneto ma anche ad una agricoltura rigorosamente biologica.....