

Degustazione - Fiano di Avellino 2008-Ciro Picariello

Fiano di Avellino 2008-Ciro Picariello

Vitigni: Fiano

Febbraio 2011

Prezzo: 10-15 euro

Ciro Picariello è uno dei grandi protagonisti enologici della bella Irpinia. La sua **azienda** comprende appena 7 ettari e si trova a **Summonte**, ad altitudine piuttosto elevata, intorno ai 650 metri. E' un territorio del tutto particolare, vino meridionale ma con clima quasi nordico, con estati calde ed inverni molto rigidi, forti escursioni termiche e vendemmia spesso tardiva.

Questo **Fiano** è stato prodotto con l'intento di creare un vino longevo, capace, con gli anni, di manifestare a pieno tutte le immense qualità di questo vitigno, uno dei migliori in assoluto. Le uve provengono parte da Summonte, zona in cui tendenzialmente il Fiano risulta sempre più opulento, e parte da **Montefredane**, che apporta sicuramente tanta mineralità. Fermentazione controllata di circa 60 giorni e affinamento in acciaio per circa 1 anno. Poi ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Colore particolare, giallo paglierino con riflessi oro verde, concentrato. Naso di particolare eleganza, tanta mineralità in primo piano, bel contorno fruttato e floreale, la classica nocciola, mango, mela renetta, delicate erbe aromatiche.

In bocca rimanda al **Marsella** provato poche settimane fa, è caldo, sapido, con l'alcool (13,5%) a tenere tutto in piedi insieme ad una buona acidità. Di grande misuratezza. E in bocca rimane a lungo il buonissimo ricordo. Attenzione perchè se ne beve in quantità senza neppure accorgersene.

Già ora è splendido, chissà fra un paio d'anni. Da tenerne in cantina un paio di bottiglie. Sfiora le 5 stelletto!



Valutazione: ★★★★★

Sottotondo: Liquid tension experiment-Another dimension