

mercoledì 24 novembre 2010

CIRO PICARIELLO VIGNERON DEL SUD

Una fredda sera di fine Novembre davanti ad un piatto di orata al forno decido di aprire insieme alla mia dolce metà una bottiglia di CIRO PICARIELLO FIANO 2008.



E' un po' che non bevevo il Fiano di Ciro, piccolo contadino di Summonte che un giorno ha deciso di lasciare il suo lavoro di geometra per dedicarsi a quella che forse è la cosa che gli viene meglio, coltivare e vinificare il fiano di Avellino.

Un'Uva forse sottovalutata in Italia ma che vi assicuro dà risultati sorprendenti, forse insieme ai Friulani e qualche Vino dell'Alto Adige capace anche di evolvere nel tempo.

Appena aperto e versato nel bicchiere (temperatura di 12 gradi, bassa per questo vino) rimango affascinato dal suo colore: verde oro, al naso all'inizio ha profumi floreali e di frutta esotica (banana), in bocca è decisamente intenso, è fresco e sapido, caldo, eleganza e piacevolezza con un finale lunghissimo.

Ha tutte le doti di un grande vino che nel futuro, secondo il mio parere, darà grandi sorprese.



Questa, la 2008, mi ha raccontato **Ciro** è una grande annata!

Questo vino è prodotto con Fiano proveniente da Summonte e Montefredane, 50%-50% per la 2008, una percentuale che cambia a seconda dell'annata.

A fine cena (temperatura di 14 gradi) dopo circa due ore dall'apertura il vino è cambiato tanto: al naso oramai si sono aggiunti profumi erbacei (erba di campo), agrumi, una bellissima mineralità, che in bocca all'assaggio si fa sentire accompagnato da un bel finale di mandorla amara (tipica di questo vitigno).

Sicuramente un grande Fiano e un grande bianco dallo "stile italiano", il Fiano di Picariello (non filtrato) fa solo acciaio alla faccia di chi, come **Ciro**, ha un grande terroir e un grande vitigno e li nasconde in barrique!



Possiamo solo ringraziare **Ciro Picariello** che è riuscito grazie al suo amore per la sua