

Fiano di Avellino 2005 docg Picariello

21/05/2007

Uva: fiano di Avellino

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Tra i Grandi Vini delle Piccole Vigne, l'evento cult di Vitigno Italia, ho avuto l'opportunità di riassaggiare il 2005 di Ciro Picariello che avevo provato in vasca in azienda lo scorso anno. Rispetto a Marsella, perché questo è il riferimento territoriale, metodologico e culturale, sicuramente presenta una punta di complessità in meno, un naso immediato, scorrevole, molto semplice e comunicativo, ma l'evoluzione è stata impressionante in direzione della pulizia, della struttura e della stessa composizione del vino che adesso si presenta con molta autorevolezza, forte, senza fronzoli, deciso, con una lunga trama da svolgere nel corso degli anni. Quando si bevono questi vini, c'è davvero poco da fare, la naturalezza diventa la prima carta vincente capace di ammaliare e conquistare in modo definitivo solo chi ha molto bevuto nella sua esistenza. Picariello ha il dono della semplicità, vinificazione classica, un po' di attesa in più rispetto agli altri che subito mettono in commercio il prodotto ancora zeppo di aromi di fermentazione e solforosa non diluita. Ora dobbiamo solo goderci gli anni che ci aspettano per vedere l'evoluzione di una annata che adesso inizia ad accennare un filo di maturità al palato. Impressionante la freschezza che imprime grande dinamicità in bocca portando il vino dall'ingresso sino alla fine in un solo lungo sorso, senza alcun fastidio. Da bere su piatti di mare ben strutturati e saporiti.

Sede a Capriglia Irpina, via San felice. Tel e fax 0825.702516, cellulare 347.8885625. Enologo: Ciro Picariello. Ettari di proprietà: 5. Bottiglie prodotte: 15.000. Vitigni: fiano, aglianico, piedirosso, sciascinoso.

lucianopignataro.com