

Il viandante bevitore

“I vini che rincorro attraverso l’Italia sono, dunque, eccezioni alla melanconica regola: vini tra i pochi, tra gli ultimi, che non siano soltanto nomi e niente di più.”

Fiano **di** **Avellino** **2004,** **Ciro** **Picariello**
giovedì 3 aprile 2008



Ultimo post prima della tre giorni che mi vedrà impegnato a Verona in etilici assaggi tra Vinitaly e, soprattutto, manifestazioni alternative nella speranza di potervi successivamente raccontare qualche piccolo grande vino scoperto. Il vino di oggi è un Fiano a cui sono particolarmente legato: scoperto da un amico (**Fabio "Pippo Baudo" Cimmino**) proprio in una passata edizione del Vinitaly, fui tra primi a poterlo bere e, di conseguenza, a farlo bere. **Ciro** e la moglie sono nel tempo diventati degli amici con cui spesso ci si incontra e si parla di vino (del loro e degli altri) con una schiettezza ed una genuinità che appartiene loro e si rispecchia nel loro Fiano. Due le vigne da cui provengono le uve: una sita a Summonte, l'altra a Montefredane, due zone altamente vocate per la produzione di Fiano (a Summonte ad esempio trovate Marsella, a Montefredane, Villa Diamante, Vadiaperti e Pietracupa). Quest'annata d'esordio vede però le uve provenire solo ed esclusivamente dal vigneto di Summonte. Il colore è un giallo oro brillante e luminoso, sicuramente invitante, subito si è spinti ad avvicinare il naso al calice che trasmette profumi di erbe aromatiche, zaffate minerali, sensazioni d'agrumi. Al palato è pieno, di corpo, una bella acidità ed un'ottima mineralità accompagnano il sorso in un equilibrio stupefacente visto l'alcool che viaggia a 14 %. Piccola perla. **Badly Drawn Boy**.

posted by Mauro Erro @ 11.08,