

slow wine

guida
2017

TORRECUSO (BN)

Fontanavecchia



Via Fontanavecchia
tel. 0824 876275
www.fontanavecchia.info
info@fontanavecchia.info



18 ha - 180.000 bt

sconto -10%

“Tutto è stato scritto, ma ci sarà ancora tanto da scrivere, perché Libero e Giuseppe Rillo, due fratelli che il vino ha finito per unire anche sul lavoro, non smettono di pensare a nuovi progetti, nuove iniziative da mettere in campo”

VITA - I Nostri si sentono sorretti ancora con forza dal papà Orazio, il protagonista delle vigne e l'attento esecutore dei successivi lavori in cantina, dove la direzione è nelle mani dell'enologo Angelo Pizzi.

VIGNE - I vigneti aziendali, sparsi in diverse località ai piedi del Taburno, sono immersi in uno scenario suggestivo, fertile e verde, intervallato da belle macchie boschive, con la vite che supera anche i 400 metri di quota. I terreni sono prevalentemente calcareo-argillosi, tutti con bella esposizione. L'attenzione è rivolta soprattutto ad aglianico e falanghina, mentre le altre tipologie storiche campane vengono acquistate da vignaioli dell'area.

VINI - Libero ci ha abituato ai rossi di lunga vita. Non si smentisce nemmeno con il riassaggio della versione base dell'Aglianico del Taburno 2011, che a sei anni dalla vendemmia inizia a regalare emozioni: è vino complesso, con materia densa. Il vitigno convince anche nella versione **Aglianico del Taburno Rosato 2015** (© 6.500 bt; 9 €) dall'instancabile beva. Il **Beneventano Orazio 2009** (● aglianico, cabernet sauvignon; 5.000 bt; 20 €) è forse un prodotto dal carattere meno territoriale, ma sempre corrispondente alla filosofia aziendale. Bella freschezza per il **Sannio Piediroso 2015** (● 6.500 bt; 9 €), succoso e croccante. Sul versante dei bianchi, impeccabile l'esecuzione della **Falanghina del Sannio Taburno 2015** **vino quotidiano** (○ 52.000 bt; 8 €), godibile a tavola, grazie a una spiccata componente acida e a profumi intensi ma molto tipici. Il **Sannio Fiano 2015** (○ 6.500 bt; 9 €) è vivace e verticale.

CONCIMI organico minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 20%
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore