



Bioflavour



Alla ricerca degli antichi sapori della Campania

PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI TIPICI DELLA CAMPANIA

Alla scoperta dei luoghi, delle tradizioni, dei Profumi della nostra terra.



COMUNI DELLA CAMPANIA DOVE SOGGIORNARE

Buon viaggio nella cultura Campana.

Con la collaborazione del Dottor Luigi Migliaccio laurea in Scienze agrarie presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II



Manifestazioni

ALL'AGLIANICO "VIGNA CATARATTE" DELL'AZIENDA AGRICOLA FONTANAVECCHIA I CINQUE GRAPPOLI DELL'A.I.S.

Dopo le tre medaglie d'argento ottenute alla Selezione del Sindaco 2006, ancora un'affermazione di prestigio per l'azienda agricola Fontanavecchia di Torrecuso

(Benevento). L'Aglianico del Taburno "Vigna Cataratte Riserva 2001", infatti, è stato premiato con i "Cinque Grappoli" dalla guida Duemilavini 2007 dell'Associazione Italiana Sommelier.

Nella competizione sono state recensite 1434 aziende, con oltre 15.000 vini degustati, di cui circa 800 approdati alla fase finale e 295 con il punteggio dell'eccellenza assegnato a 265 aziende. La Campania ha ottenuto nove premi e, della provincia di Benevento, insieme a Fontanavecchia, il riconoscimento è stato conferito anche alla Cantina del Taburno per l'Aglianico del Taburno "Bue Apis 2003".



"E' fuori dubbio - ha rilevato Libero Rillo, titolare di Fontanavecchia - che questa nuova attestazione, al di là del successo per una strategia aziendale rivolta alla produzione di nettari di qualità, esalta ancor più le grandi potenzialità dell'aglianico, un vitigno che rappresenta l'identità vitivinicola del nostro territorio. Per questo sono convinto che, insieme alle due aziende sannite, ancora una volta è stato riconosciuto il valore e la vocazione di una zona da sempre sinonimo di grandi vini".

Il "Vigna Cataratte" è una riserva di aglianico in purezza invecchiato in barriques di rovere francese. Ha colore rosso rubino e al naso si apre in sentori di gran finezza, come spezie, canfora, nota smaltata, ma anche confettura di frutti di bosco e prugne secche. Al palato si sviluppa su una struttura di ampio spessore tutta giocata su sensazioni fruttate di mora e amarena, con tannino evidente, ma avvolgente e morbido. Gradazione alcolica 14,50% vol. e, per quanto concerne gli abbinamenti, è indicato per i formaggi stagionati e piatti a base di carne.

I vini vincitori dei "Cinque Grappoli" saranno degustati il 3 novembre a San Patrignano, per la prima volta sede della presentazione della guida dell'A.I.S., in occasione della cena di gala, in cui tutte le 295 etichette potranno essere abbinate ai piatti preparati dallo chef Gianfranco Vissani.