



Benvenuti nel Sannio del vino...

Sannio &amp; vino

Produttori

Doc &amp; Igt

Vitigni autoctoni

Sannio Wine News

Conoscere il vino

XIII edizione di Vinalia

Sannio Top Wines

L'intervista

Vinitaly 2006

Ricette sannite

Appunti di viaggio

Eventi di vino

Guide ai vini d'Italia

Links

Newsletter

Contatti

### Cinque Grappoli per l'Aglianico del Taburno "Vigna Cataratte 2001"

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 **Liberio 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 abbinare ai piatti preparati dallo chef **Gianfranco Vissani**.

ufficio stampa: Azienda agricola Fontanavecchia

tel. 0824876275 - e-mail: [info@fontanavecchia.info](mailto:info@fontanavecchia.info)

[www.fontanavecchia.info](http://www.fontanavecchia.info)