

# slow wine

guida 2015

TORRECUSO (BN)

## Fontanavecchia



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



18 ha - 160.000 bt

sconto -10%

**VITA** - Libero Rillo è uno dei protagonisti che hanno rivoluzionato lo scenario enologico sannita. Una rivoluzione che ha creato le condizioni per una viticoltura di qualità. Il tutto grazie a una filosofia aziendale vincente che rivolge uno sguardo alla tradizione e un altro alla moderna impresa. Libero è coadiuvato dal fratello Giuseppe e dall'enologo Angelo Pizzi.

**VIGNE** - Le vigne di Fontanavecchia hanno un'anima: è quella di Orazio, il papà di Libero, artefice di una campagna anche bella da guardare. Buona parte dei vigneti, coltivati a guyot, è esposta ai raggi del sole come in un anfiteatro, lungo i pendii delle colline argillose, la cui altitudine si aggira intorno ai 300 metri. Il microclima particolare che caratterizza quest'angolo ai piedi del versante nord-ovest del Taburno completa il quadro di un habitat ideale per la viticoltura di qualità.

**VINI** - Vini moderni da vigneti antichi. Il **Sannio Taburno Falanghina 2013** **vino quotidiano** (○ 55.000 bt; 8 €) apre con fiori, note erbacee e tanta frutta; in bocca è pieno, fresco e sapido. Più complessa la versione del **Taburno Falanghina Facetus 2010** (○ 4.000 bt; 12 €), un bianco che sicuramente emergerà con lo scorrere degli anni. Tra i bianchi sono da segnalare anche il **Sannio Greco 2013** (○ 4.000 bt; 8 €), un calice di maggiore opulenza e mineralità, e il **Sannio Fiano 2013** (○ 6.500 bt; 8 €), dalla veste elegante. Tra i rossi spicca il **Sannio Piediroso 2013** (● 6.500 bt; 8 €). Passando all'aglianico, l'**Aglianico del Taburno 2009** (● 40.000 bt; 8 €) offre un naso sfaccettato e un ingresso in bocca dal tannino sorprendente.



Slow Food Editore

CONCIMI organico minerali, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 25%

CERTIFICAZIONE nessuna