



(<https://www.lucianopignataro.it/>)



CANTINA
DELL'ANNO
vinaly 2018

*Orgogliosi del nostro
vulcano: il Vulture*

(<https://acquaserver.com/admin/www/delivery/ck.php>)

oaparams=2_bannerid=8065_zoneid=204_cb=66f259d89b_ap_domain=www.lucianopignataro.it_oadest=http%3A%2F%2Fwww.cantinedelnotaio.it%2F%3Futm_sou

Civico 44 Asprinio di Aversa Doc 2017 - Tenuta Fontana | Vino vincitore a Radici del Sud 2018

© 31/10/2018

1 MILA



(<https://www.lucianopignataro.it/a/civico-44-asprinio-di-aversa-doc-2017-tenuta-fontana/156691/?pdf=156691>)

 Condividi

 Mi piace 140

 Condividi

 G+



Civico 44 Asprinio d'Aversa Doc 2017 Tenuta Fontana

di Enrico Malgi

Azienda molto giovane quella di **Tenuta Fontana** dei fratelli **Mariapina ed Antonio** e del loro papà **Raffaele**, ma dal sapore antico di vecchi riti consumati nella vigna di famiglia. Qui tra i maestosi filari a festone dell'asprinio coltivato ad alberata operavano (ed in parte operano ancora) coraggiosi uomini-ragno aggrappati ad altissime scale, volteggiando nell'aria come perfetti equilibristi. Ed ancora adesso è proprio l'asprinio, che mantiene una stretta parentela col greco e che in passato è stato celebrato perfino da Mario Soldati, a farla da padrone nonostante l'allevamento di altre specie varietali, soprattutto nella proprietà beneventana dell'azienda.

ASPRINIO DI AVERSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Il colore giallo paglierino ed un
ventaglio di sentori fruttati e
floreali caratterizzano questo
gradevolissimo vino bianco prodotto
con uve Asprinio.

Servire a 8-10°C

ciuvica

44

QUARANTAQUATTRO

Imbottigliato da:
TENUTA FONTANA
Società Agricola
Pietrelcina (BN) - Italia
nello stabilimento di
Carinaro (CE)

www.tenutafontana.com

PRODOTTO IN ITALIA

LOTTO 19 ANNATA 2017



**CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULPHITES**

750 ml e 12,5% vol

E, caso unico, per la prima volta è stata proprio un'etichetta di asprinio di Tenuta Fontana a primeggiare a **Radici del Sud all'edizione del 2018** nella categoria del Gruppo Misto Vini Bianchi da Vitigni Autoctoni. Si tratta della bottiglia **Civico 44 Asprinio di Aversa Doc 2017**, che la giuria dei Wine Writers ha collocato al primo posto assoluto.

Fermentazione e maturazione in acciaio per sei mesi sulle fecce fini. Elevazione in vetro. Gradazione alcolica di dodici e mezzo. Prezzo finale della bottiglia di 14,00 euro.

Alla vista risalta un colore giallo carico e vivace. All'olfatto il vino si presenta all'appuntamento elargendo dapprima i tipici profumi citrini, per poi virare su sussurri di mela annurca, di pesca gialla e di mandorla. Respiri di fiori bianchi e di vegetali. Sapidità e mineralità di spartiscono poi le altre credenziali odorose. In bocca fa il suo ingresso un sorso dall'elevata carica di acidità. Non per niente l'asprinio è considerato proprio l'ideale per un ottimo spumante. Gusto secco, agrumato, pulito, puro, accattivante e dissetante. Palato armonico, scattante, dinamico, succoso e perfino elegante per un vino tutto sommato connotato da un carattere plebeo e naif e che vuole ricordare i vecchi tempi di un passato felice e non troppo lontano. Retroaroma preponderante e piacevole. Da abbinare ad una mozzarella di bufala, insalata di mare e frittura di pesce.

Sede a Pietrelcina (Bn) – Contrada Starza,11

Tel. 0824 991879

info@tenutafontana.it (mailto:info@tenutafontana.it) – **www.tenutafontana.it** (http://www.tenutafontana.it)

Enologo: Francesco Bartoletti

Ettari vitati: 4,5 – Bottiglie prodotte: 50.000

Vitigni: asprinio, falanghina, aglianico, sciascinoso e primitivo.



📍 Caserta (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/caserta/>) | / Nessun commento / Luciano Pignataro

(<https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/>)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

EMAIL*

SITO WEB