



RADICI
del Sud

5 · 11 GIUGNO / 2018

CASTELLO NORMANNO SVEVO / SANNICANDRO DI BARI

COME PARTECIPARE AL SALONE DEI VINI E DEGLI OLI DEL SUD

<http://www.radicidelsud.it/p.php/6548/il-salone-2018.html>

Vini Cantine Cifarelli a Montescaglioso

26/3/2018 212 [Condividi](#) [Mi piace 149](#) [Tweet](#) [Condividi](#) [G+](#)



Vini Cantine Cifarelli

di Enrico Malgi

Oggi si fa tappa a Montescaglioso presso le **Cantine Cifarelli** nate nel **2011** per volontà dell'agronomo **Vito Cifarelli**, che ha voluto riprendere così la vecchia e storica tradizione familiare che risale al **1938** quando nonno Vito impiantò le prime talee a piedefranco. Trenta gli ettari vitati, per una minimalista produzione di appena ventimila bottiglie l'anno, curate dall'enologo **Francesco Bartoletti**. Solo tre i vitigni impiegati: aglianico, primitivo e greco senza nessuna deriva internazionale quindi.



Controetichette Vini Cantine Cifarelli

Ho degustato le tre etichette più importanti.

Greco Etichetta Oro Matera Doc 2014. Greco in purezza maturato prima in acciaio e poi in barriques di rovere francese ed infine elevato in vetro. Tasso alcolico di tredici gradi. Prezzo finale di 13,00 euro.

Il colore è distinto da un giallo paglierino carico, quasi dorato. Profumi ben delineati di frutta a pasta bianca e gialla come la pesca, l'albicocca e la mela e/o la clementina, che vanno poi ad integrarsi insieme ad un complesso olfattivo più ampio che riguarda anche i fiori, i vegetali e le accattivanti spezie di buona stoffa. In bocca fa il suo ingresso un sorso pulito ed elegante, sapido e delicato, snello ed acido. Pregevole e morbido il finale. Da preferire su carni bianche e latticini.

Primitivo di San Vito Matera Doc 2013. Fermentazione, maturazione ed affinamento in acciaio, barriques di rovere francese e bottiglia. Tenore alcolico di quattordici gradi. Prezzo in enoteca di 13,00 euro.

Colore rosso rubino splendente. Naso ricco fruttato di rosso, con un gentile tocco floreale, con delicati aromi vegetali e con pregevoli sbuffi speziati. Sulla lingua plana un sorso dai toni caldi e saporosi e che sa regalare sensazioni tattili equilibrate ed avvolgenti. Tannini stemperati da una vellutata morbidezza. Spalla acida quanto basta per alitare freschezza a tutto il cavo orale. Retroaroma abbastanza persistente. Su carni arrosto e formaggi a pasta dura.

La Regola Basilicata Rosso Igt 2011. Blend di primitivo e di aglianico. Maturazione del vino prima in acciaio e poi in legno piccolo per un anno. Gradazione alcolica di quattordici e mezzo. Prezzo della bottiglia di 18,00 euro.

Il colore che si scorge nel bicchiere è già tinto di un bel rosso granato, con spicchi purpurei. Note di ciliegia, di prugna, di mirtillo, di mora e di ribes. Il naso aspira poi profumi di una incisiva specialità: zenzero, noce moscata, pepe e cannella. Non mancano anche sbuffi di eucalipto, di carruba, di balsamo, di mentolo, di tabacco e di liquirizia. Il palato esplora un sorso caldo, pimpante, energico, vigoroso, austero, vitale e seducente. La componente tannica dell'aglianico fa sentire il suo marchio giustamente allappante, contrapposto però ad una buona dose di freschezza. Allungo finale godibile e pervasivo. Ancora in sella per alcuni anni. Da spendere su piatti strutturati della cucina locale.

Sede a Montescaglioso (Mt) – Contrada San Vito

Tel. 0835 208436 (tel:0835 208436) – Mobile 333 8535349 (tel:333 8535349)

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

Enologo: Francesco Bartoletti

Ettari vitati: 30 – Bottiglie prodotte: 20.000

Vitigni: aglianico, primitivo e greco

 Scarica in PDF (/a/vini-cantine-cifarelli/143700/?pdf=143700)



1. Prezzo vini
2. Cantine vini
3. Vini rosso

Lascia un commento

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

NOME*

EMAIL*

SITO WEB

COMMENTO

Commento all'articolo

Articoli recenti

Loading...

Scegli un mese



(<https://www.carciofodipaestum.it/index.php/component/content/article/112-news/230-20-incontri-nelle-scuole-su-sana-alimentazione-e-prodotti-a-marchio-comunitario?Itemid=642&jjj=1521648525514>)



(<http://www.carciofodipaestum.it/>)

 **Luciano Pignataro Wine Blog**
 Mi piace questa Pagina 102.707 "Mi piaci"

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



 **Luciano Pignataro Wine Blog** 
 Circa un'ora fa

Perché Da Zero è davvero la migliore pizza di Milano in questo momento



La Cilentana sbagliata, perchè Da Zero
 di Marco Galetti La Cilentana Sbagliata da Zero ...
 LUCIANOPIGNATARO.IT

9  Commenta  3



'mBu 'mBa – Bufala e Baccalà di Giovanni Mariconda (<http://www.lsdm.it/2018/03/21/mbu-mba-bufala-e-baccala-di-giovanni-mariconda/>)



Gnocchetti sardi con cavolo nero e scamorza (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/gnocchetti-sardi-con-cavolo-nero-e-scamorza/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

Pizza baccalà e puntarelle alla romana (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/pizza-baccala-e-puntarelle-alla-romana/?redirect=rss&cat=pizze>)

"Zeppola salata" di San Giuseppe (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/zeppola-salata-di-san-giuseppe/?redirect=rss&cat=antipasti-di-terra>)

San Giovanni (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/san-giovanni/?redirect=rss&cat=pizze>)

Lasagna di scialatielli gamberi, zucchini e pancetta (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/lasagna-di-scialatielli-gamberi-zucchini-e-pancetta/?redirect=rss&cat=primi-di-mare>)

Trofie LAPIS (<http://www.mysocialrecipe.com/ricette/trofie-lapis/?redirect=rss&cat=primi-di-terra>)

Articoli correlati



(<https://www.lucianopignataro.it/a/chef-mercato-luigi-tramontano-alle-agavi-positano/119644/>) Chef mercato | Luigi Tramontano alle Agavi di Positano
 (<https://www.lucianopignataro.it/a/chef-mercato-luigi-tramontano-alle-agavi-positano/119644/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/timballo-di-maccheroni-ripieni-secondo-vincenzo-corrado/37858/>) Timballo di maccheroni ripieni secondo Vincenzo Corrado
 (<https://www.lucianopignataro.it/a/timballo-di-maccheroni-ripieni-secondo-vincenzo-corrado/37858/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/grottaferrata-gabriele-magno-gusto-del-vecchio-frascati/133480/>) Grottaferrata: Gabriele Magno, tutto il gusto del vecchio Frascati
 (<https://www.lucianopignataro.it/a/grottaferrata-gabriele-magno-gusto-del-vecchio-frascati/133480/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/le-40-pizzerie-selezionate-dalla-guida-ristoranti-espresso-12-novita/134706/>) Le 40 pizzerie selezionate dalla Guida Ristoranti Espresso con 12 novità
 (<https://www.lucianopignataro.it/a/le-40-pizzerie-selezionate-dalla-guida-ristoranti-espresso-12-novita/134706/>)



(<https://www.lucianopignataro.it/a/concerto-di-limone-di-ernesto-iaccarino/89133/>) Concerto di limone di Ernesto Iaccarino: il dolce del Paradiso
 (<https://www.lucianopignataro.it/a/concerto-di-limone-di-ernesto-iaccarino/89133/>)



(<http://italianwinereview.blogspot.it/>)



(<http://winesurf.it/>)



(<http://www.vinealia.org/>)



(<http://www.lavinium.com/>)



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



(<http://blog.stefanotesi.it/>)



(<http://www.internetgourmet.it/>)



(<http://percorsidivino.blogspot.it/>)

Ultimi commenti

Pasquale Avino (<https://www.lucianopignataro.it/a/guida-ristoranti-pompei/144340/#comment-137906>): *Gioacchino e il Giardino delle Esperidi hanno divorziato da 2 anni circa o giù di lì per una scelta imprenditoriale, forse avventata, della prop...*

Francesco Mondelli (<https://www.lucianopignataro.it/a/ab-urbe-condita-roma-dandini-giancarlo-casa-pascucci/144186/#comment-137905>): *Tre campioni cui fa onore lo sforzo di riproporre ricette antiche di Roma e, detto per inciso, almeno da quanto si legge, l'esperimento sembra n...*

Michela iorio (<https://www.lucianopignataro.it/a/migliori-colombe-pasquali-napoli-sud/144291/#comment-137901>): *Avete dimenticato Tiri... una grande eccellenza*

Francesco Mondelli (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-pregiata-ciccia-della-macelleria-sergio-motta-incontra-le-pizze-di-corrado-scaglione-sia-in-versione-napoletana-che-in-modalita-pala-romana/144233/#comment-137900>): *Da non crederci! Hai digiunato? Almeno una volta al mese pare faccia bene anche al corpo, ma non farci l'abitudine perché potresti ritrovarti nel...*

Marco Galetti (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-pregiata-ciccia-della-macelleria-sergio-motta-incontra-le-pizze-di-corrado-scaglione-sia-in-versione-napoletana-che-in-modalita-pala-romana/144233/#comment-137897>): *La carne è debole, ma ieri, Venerdì, ho espiato...*

Cantine e produttori di vino (/r/cantine-e-produttori-di-vino/)

I vini da non perdere (/r/i-vini-da-non-perdere/)

Assaggi (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/>)

Vini francesi (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/assaggi/vini-francesi/>)

Bollicine (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/bollicine-i-vini-da-non-perdere/>)

I Grandi Classici (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-grandi-classici/>)

I vini del Mattino (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/i-vini-del-mattino/>)

in Abruzzo (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-abruzzo/>)

in Basilicata (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-basilicata/>)

in Calabria (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-calabria/>)

in Campania (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/>)

Avellino (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/avellino/>)

Benevento (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/benevento/>)

Caserta (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/caserta/>)

Napoli (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/napoli/>)

Salerno (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-campania/salerno/>)

in Molise (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-molise/>)

in Puglia (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-puglia/>)

in Sardegna (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-sardegna/>)

in Sicilia (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/in-sicilia/>)

nel Lazio (<https://www.lucianopignataro.it/r/i-vini-da-non-perdere/nel-lazio/>)

Appuntamenti, persone (/r/appuntamenti-persone/)

Appuntamenti Slow Food (/r/appuntamenti-slow-food/)

Polemiche e punti di vista (/r/polemiche-e-punti-di-vista/)

50 best restaurant 2017 (<https://www.lucianopignataro.it/r/50-best-restaurant-2017/>)

50 top pizza (<https://www.lucianopignataro.it/r/50-top-pizza/>)

Album (<https://www.lucianopignataro.it/r/album/>)

Alimentazione corretta (<https://www.lucianopignataro.it/r/alimentazione-corretta/>)

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

Breaking News (<https://www.lucianopignataro.it/r/breaking-news/>)

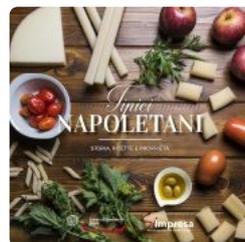
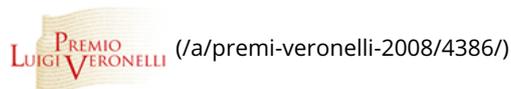
Cinema e cibo (<https://www.lucianopignataro.it/r/cinema-e-cibo/>)

Città e paesi da mangiare e bere (<https://www.lucianopignataro.it/r/citta-e-paesi-da-mangiare-e-bere/>)

[Cucina cinese \(https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-cinese/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-cinese/)
[Cucina giapponese \(https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-giapponese/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-giapponese/)
[Cucina Vegetariana e Vegana \(https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-vegetariana-e-vegana/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/cucina-vegetariana-e-vegana/)
[Curiosità \(https://www.lucianopignataro.it/r/curiosita/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/curiosita/)
[Documento \(https://www.lucianopignataro.it/r/documento/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/documento/)
[Enotavole \(https://www.lucianopignataro.it/r/enotavole/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/enotavole/)
[Eventi da raccontare \(https://www.lucianopignataro.it/r/eventi-da-raccontare/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/eventi-da-raccontare/)
[Formamentis \(https://www.lucianopignataro.it/r/formamentis/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/formamentis/)
[Frase sotto spirito \(https://www.lucianopignataro.it/r/frasi-sotto-spirito/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/frasi-sotto-spirito/)
[GARANTITO IGP \(https://www.lucianopignataro.it/r/garantito-igp/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/garantito-igp/)
[Giro di vite \(https://www.lucianopignataro.it/r/giro-di-vite/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/giro-di-vite/)
[Gli agriturismi più belli \(https://www.lucianopignataro.it/r/gli-agriturismi-piu-belli/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/gli-agriturismi-piu-belli/)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud \(https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-ditalia/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-ditalia/)
[Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord \(https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-d-italia-del-nord/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/guida-ai-ristoranti-e-alle-trattorie-d-italia-del-nord/)
[Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide \(https://www.lucianopignataro.it/r/i-ristoranti-e-le-trattorie-dentro-e-fuori-le-guide/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/i-ristoranti-e-le-trattorie-dentro-e-fuori-le-guide/)
[Hamburgerie \(https://www.lucianopignataro.it/r/hamburgerie/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/hamburgerie/)
[I miei prodotti preferiti \(https://www.lucianopignataro.it/r/i-miei-prodotti-preferiti/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/i-miei-prodotti-preferiti/)
[I primi piatti \(https://www.lucianopignataro.it/r/i-primi-piatti/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/i-primi-piatti/)
[L'olio d'oliva \(https://www.lucianopignataro.it/r/olio-d-oliva/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/olio-d-oliva/)
[La cazzata del giorno \(https://www.lucianopignataro.it/r/la-cazzata-del-giorno/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/la-cazzata-del-giorno/)
[La Tavola di Pulcinella \(https://www.lucianopignataro.it/r/la-tavola-di-pulcinella/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/la-tavola-di-pulcinella/)
[Le pizzerie \(https://www.lucianopignataro.it/r/le-pizzerie/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/le-pizzerie/)
[Le ricette \(https://www.lucianopignataro.it/r/le-ricette/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/le-ricette/)
[Le stanze del gusto \(https://www.lucianopignataro.it/r/le-stanze-del-gusto/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/le-stanze-del-gusto/)
[Le torte e i dolci di Claudia Deb \(https://www.lucianopignataro.it/r/le-torte-e-i-dolci-di-claudia-deb/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/le-torte-e-i-dolci-di-claudia-deb/)
[LSDM 2014 \(https://www.lucianopignataro.it/r/le-strade-della-mozzarella-2014-2/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/le-strade-della-mozzarella-2014-2/)
[LSDM 2015 \(https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2015/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2015/)
[LSDM 2016 \(https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2016/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2016/)
[LSDM 2017 \(https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2017/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2017/)
[Lsvm 2018 \(https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2018/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/lsvm-2018/)
[Midailaricetta? \(https://www.lucianopignataro.it/r/midailaricetta/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/midailaricetta/)
[Minima gastronomica \(https://www.lucianopignataro.it/r/minima-gastronomica/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/minima-gastronomica/)
[News dalle aziende e dagli enti \(https://www.lucianopignataro.it/r/news-dalle-aziende-e-dagli-enti/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/news-dalle-aziende-e-dagli-enti/)
[paninoteche \(https://www.lucianopignataro.it/r/paninoteche/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/paninoteche/)
[Pizza nel ruoto \(https://www.lucianopignataro.it/r/pizza-nel-ruoto/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/pizza-nel-ruoto/)
[Salotti del gusto \(https://www.lucianopignataro.it/r/salotti-del-gusto-2/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/salotti-del-gusto-2/)
[TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato \(https://www.lucianopignataro.it/r/terza-pagina/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/terza-pagina/)
[Verticali e orizzontali \(https://www.lucianopignataro.it/r/verticali-e-orizzontali/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/verticali-e-orizzontali/)
[Visti In Tv \(https://www.lucianopignataro.it/r/visti-in-tv/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/visti-in-tv/)
[Voglia di Birra \(https://www.lucianopignataro.it/r/voglia-di-birra/\)](https://www.lucianopignataro.it/r/voglia-di-birra/)



Il carciofo: quanto ci fa bene! (<http://www.formaegusto.com/2018/01/31/il-carciofo-quanto-ci-fa-bene/>)
Voglia di dolce o di dessert? (<http://www.formaegusto.com/2017/12/20/voglia-di-dolce-o-di-dessert/>)
Pizza, l'evoluzione del gusto (<http://www.formaegusto.com/2017/12/15/pizza-levoluzione-del-gusto/>)
Novel food, questo semiconosciuto (<http://www.formaegusto.com/2017/10/09/novel-food-questo-semiconosciuto/>)
Si alla pasta ma senza eccedere! (<http://www.formaegusto.com/2017/09/21/si-alla-pasta-ma-senza-eccedere/>)
Quale dieta? (<http://www.formaegusto.com/2017/09/20/1302/>)



(/tipici-napoletani/)

