

Di Antonio Indovino

Fiano di Avellino DOCG, Erre, Tenuta Sarno 1860, 2017



Fiano Erre 2017 Tenuta Sarno

Era Maggio dello scorso anno quando 2 amici ed appassionati di vino, **Salvatore Machinè** (sempre attento alle novità) e **Gimmo Cuomo** (che stimo moltissimo per il suo modo di fare), mi invitarono a raggiungerli in bottega per un assaggio. Il vino era appena arrivato, una novità in commercio, uno dei primi ordini evasi: un Fiano firmato da **Vincenzo Mercurio** che Gimmo prontamente e correttamente raccontò il week end di quella stessa settimana. Quella era una bottiglia di **Fiano di Avellino Erre 2017** di **Tenuta Sarno** che ricordo, come fosse ieri, per la sua “compressione” nel calice. L’assaggio fu sorprendente, ma tutti fummo d'accordo sul fatto che il vino

avesse ancora bisogno di tempo per trovare la sua "dimensione".

Di tempo in cantina se n'erano già preso abbastanza, lasciando l'**Erre 2017** (dove Erre sta per Riserva ma che da disciplinare non si può scrivere in etichetta) per **18 mesi** in **acciaio** sulle **fecce fini**, per far sì che la lisi dei lieviti (opportunamente gestita) andasse ad arricchire il profilo sensoriale del vino.

Di tempo ulteriore me ne son preso anche io, che dopo averlo acquistato l'ho tenuto da parte per 10 mesi ancora prima di riassaggiarlo, e devo dire che la sua dimensione comincia ad avere dei contorni più nitidi, che lo inquadrano nell'eccellenza della sua tipologia: proprio come immaginammo quel giorno.

Nel calice apprezzo immediatamente il suo intenso e vivido colore paglierino e la compostezza con cui si muove aggrappandosi alle pareti.

Ha un forte impatto sul piano olfattivo e sprigiona dei netti profumi che ricordano la pera, il pompelmo, i fiori di sambuco e la nocciola, con uno sfondo vegetale, mentolato. In bocca rivela la sua identità ed il potenziale ancora inespresso. Ha carattere, pienezza, è sferzante per la grande freschezza gustativa e la chiusura salina che porta con sé un ricco e profondo bagaglio aromatico. Un vino armonioso, di spessore, capace di spogliarsi del suo "peso" per regalare una bevibilità a tratti irrefrenabile!

Da il meglio di sé intorno ai 12°C, senza temere qualche grado in più, e ben potrebbe figurare con delle Seppie al Pan Brioche con una crema di Piselli ed una salsa salata al Torrone.

Prezzo in enoteca: 15-20€

Contatti: www.sarnol860.it

Clicca [QUI](#) per leggere la storia di [Tenuta Sarno](#) ed il mio racconto dello [Spumante Pas Dosè 2015](#).

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.