

Di Antonio Indovino Campania Bianco IGT, Grecomusc', Contrade di Taurasi, 2013



Grecomusc'[®]



IGT Campania Bianco



*Prodotto e imbottigliato dall'Azienda Agricola
"Contrade di Taurasi"
di Enxa Lonardo*

Greco

Ci trovavo a **Taurasi**, più precisamente a **Contrada Case d'Alto**: una piana a 400 metri s.l.m., caratterizzata da un suolo ricco di cinerite vulcanica e calcare che compongono uno strato profondo fino a 2 metri. I Lonardo sono una famiglia di piccoli proprietari terrieri che hanno messo qui le proprie radici nell'XVIII secolo, portando avanti soprattutto la tradizione vitivinicola. **Alessandro Lonardo**, professore di Lettere (adesso in pensione) e Sommelier, ha iniziato la sua avventura come vinificatore nel **1992**, anno in cui costituì insieme ad altri produttori locali una piccola cooperativa. Nel **1998**, poi, diede vita alla sua **Azienda Agricola Contrade di Taurasi**, che già nel nome fa ben intuire la filosofia alla base di tutto: portare in bottiglia il concetto di zonazione dell'areale di Taurasi. Un concetto che l'azienda ha sposato in pieno collaborando con Enti di Ricerca Scientifica, e sperimentando pratiche agronomiche ed enologiche fini alla valorizzazione della tipicità: prima tra tutte l'uso di lieviti selezionati in vigna. L'Azienda produce prevalentemente Aglianico con l'unica eccezione del **Rovello Bianco**, localmente noto come **Grecomusc**: un vitigno a bacca bianca autoctono della bassa Irpinia che cresce a piede franco, riscoperto e salvato da loro, ed iscritto dal **2009** tra le varietà da vino. Pochissimi ceppi anche ultra-centenari, da cui Alessandro ottiene circa **2500 bottiglie** con la consulenza enologica di **Vincenzo Mercurio**, ed il supporto della moglie **Rosanna** e delle figlie **Enza** ed **Antonella**.

Grecomusc'

Campania Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vino ottenuto da
fermentazione delle uve
con lieviti selezionati in vigna.

ANNATA 2013

Prodotto ed imbottigliato dall'Azienda Agricola
"Contrade di Taurasi" Taurasi (AV) ITALIA
www.contradeditaurasi.it

L. 170714

PRODOTTO IN ITALIA

NON DISPERDE IL VETRO NELL'AMBIENTE

14% Vol.



750 ml e

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES

Quest'oggi vi parlo proprio del Grecomusc', un bianco da Rovello con bassissime rese in vigna (35-50 q/ha) ed in vino (45-50%). La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati in vigna, preceduta da una breve macerazione pellicolare di 2 ore, dove matura con le fecce fini per circa 8 mesi prima di passare in bottiglia.

Tinto di un dorato luminoso, al naso sprigiona profumi di susine mature e fiori di camomilla, di finocchietto, salvia, timo, pietra focaia, idrocarburi, cenere, ed un tocco fumè di fondo. Il sorso è pieno, d'impatto, teso ed avvolgente al tempo stesso, con una grande freschezza e sapidità a dare slancio alla lunga e coerente chiusura di bocca.

Un bianco da bere tra i 10 ed i 12°C, con dei Mezzi Paccheri all'Astice. Prezzo in enoteca: 15-20€

Contatti: www.contradeditaurasi.it

**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 Enoico**, 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 Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.