

Di Antonio Indovino

Irpinia Fiano Passito DOC, Melizie, Mastroberardino, 2013

melizie



2013

IRPINIA
FIANO PASSITO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Mastroberardino
1878

#ilnarratoreenoico

È sempre un onore poter parlare di un vino dell'Azienda **Mastroberardino**: per i **300 anni** (o poco meno) **di tradizione** che portano sulle spalle, per il ruolo fondamentale nello **sviluppo** della viticoltura campana nel secondo dopoguerra e per il **recupero** e la **salvaguardia** delle varietà autoctone della nostra regione. Ho già avuto occasione di raccontare la loro storia, e pertanto vi rimando al mio articolo precedente per avere maggiori informazioni di natura storica ed orografica (leggi del [Taurasi Radici Riserva 1999](#)).

Quest'oggi vi parlo del **Melizie**, un passito da Fiano in purezza prodotto nella tenuta di Santo Stefano del Sole. Nella parte più alta della vigna, a circa 600m di altitudine, grazie alle particolari condizioni climatiche che si verificano nel periodo autunnale, ed alla costante ventilazione, si vendemmia tardivamente nel mese di Novembre beneficiando dell'attacco della Botrite. Alla bassa resa in vigna di circa 60q/ha si aggiunge la concentrazione data da 2 mesi di appassimento, che portano ad un ulteriore calo di peso del 75%. Questi acini fortemente concentrati vengono vinificati in acciaio, dove il vino sosta per 6 mesi sulle fecce fini, ed affina per un minimo di 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Il vino del millesimo **2013** ha una densa veste tinta di un color oro molto luminoso, quasi brillante, ed attraversata da bagliori che ricordano l'ambra. Sin dalla vista denota la sua struttura e concentrazione per l'incedere lento e composto durante le roteazioni del calice, e per il modo in cui si aggrappa alle pareti con una lacrimazione lenta, fitta e regolare. Al naso tanta frutta e dolcezza, riconducibile ai profumi di pesca sciroppata, di albicocca secca, agrumi canditi, miele e mou, tra cui fanno capolino dei profumi cineritici, balsamici e di zafferano. In bocca è d'impatto, opulento, carezzevole, opportunamente bilanciato e sorretto da una grande freschezza, mascherata in parte dalla dolcezza certamente non trascurabile, ed una sapidità che dona un piacevole pizzicore tattile. A completare questo quadro armonioso, infine, una lunga carrellata aromatica in cui si ripetono didascalicamente le sensazioni emerse sul piano olfattivo.

Un grande passito, un "muffato" che non mi sarei aspettato in Irpinia, e che potrebbe ben figurare sulle nostre tavole a Pasqua, servendolo a 12°C in abbinamento alla Pastiera napoletana.

Prezzo in enoteca: 15-20€

Contatti: www.mastroberardino.com

**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.