



MONTE DI GRAZIA

I.G.T.  
CAMPANIA

*ROSATO*

2012



**Di Antonio Indovino**

### **Campania Rosato IGT, Monte di Grazia, 2012**

Ancora una volta sono qui a parlare di un vino nato in una zona unica dal punto di vista geografico, per morfologia del suolo, per il microclima e per il fascino che suscita negli abitanti stessi ed in milioni di turisti che la visitano ogni anno.

Ci troviamo nella splendida cornice della Costiera Amalfitana, esattamente a **Tramonti**, un'enclave racchiusa nei Monti Lattari, una vera e propria gola che scende dai 700m di altitudine fin sulla costa, a Maiori, a 270m s.l.m.

Il singolare contesto pedo-climatico trae beneficio dalle brezze marine mitigatrici e dal mix di argilla e prodotti piroclastici effusivi che vanno a comporre la matrice del sottosuolo.

È qui che il **Dott. Alfonso Arpino**, nel 1993, si ritrova in eredità 3 piccole vigne sparse nelle frazioni di Tramonti: Monte di Grazia, Madonna del Carmine e Casa di Mario.

Da sempre la famiglia Arpino ha prodotto vini per consumo proprio e venduto le uve nel vicino agro nocerino-sarnese, ma con gli anni è venuto meno il cambio generazionale nelle vigne, con l'abbandono delle stesse da parte dei vecchi coloni.

Il Dott. Arpino si è ritrovato così a gestire in prima persona quei vigneti a pergola unici e ricchi di storia, quelle viti centenarie a piede franco che solo lì trovano dimora, con la volontà di portare avanti innanzitutto la tradizione vitivinicola, nonché di valorizzarne l'unicità adesso ben nota a tutti.

È così che è nata l'idea di dar vita ad un'Azienda Agricola. Il primo passo è stato l'acquisto del vigneto Casina nel 1996 (dove attualmente risiede la cantina, un tempo un vecchio rudere), il successivo è stato la conversione al **regime biologico** nel 1997, cui sono seguiti l'acquisto dell'appezzamento a Vignarella nel 2003 e l'incontro chiave con Gerardo Vernazzaro nello stesso anno.

L'enologo partenopeo da subito è rimasto affascinato dall'unicità di quelle vigne su cui mai aveva messo mano prima di allora, decidendo di collaborare ad un progetto di vini altrettanto unici nel loro genere: frutto del duro e rispettoso lavoro in vigna ed in cantina.

Nel **2004** è così iniziata la vinificazione delle uve sotto il nome dell'**Azienda Agricola Monte di Grazia**, una produzione destinata ad un mercato di nicchia fatto di attenti appassionati e professionisti del settore in grado di apprezzare il frutto di quei 2,7ha di vigne: sole 9000 bt nelle migliori annate!

Quest'oggi sono qui a raccontare del Rosato 2012 di Monte di Grazia, una chicca di cui vengono prodotte solo 1000 bt circa, un vino sul quale mi son ricreduto ad assaggi successivi proprio della stessa annata.

Probabilmente ho peccato di presunzione un paio d'anni orsono o forse più, o semplicemente non ho saputo immediatamente cogliere nella rusticità di quel vino un grande potenziale evolutivo.

Fatto sta che a distanza di due anni pieni sono qui a ricredermene di fronte all'eleganza ed all'equilibrio che ha saputo regalargli la permanenza in bottiglia.

È un vino ottenuto da Tintore e Moscio (nelle rispettive percentuali dell'85 e 15%) vinificati in bianco in acciaio, con una sosta sulle fecce fini di circa un mese, periodo durante il quale viene svolta anche la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene filtrato ed imbottigliato, dove resta ad affinare per circa 6 mesi prima della commercializzazione.

Nonostante non ci sia macerazione pellicolare, il tintore alla sola pigiatura è in grado di trasmettere alle uve una parte della sua carica di antociani: questo va a spiegare la tonalità di colore seppure le uve siano state vinificate in bianco.

Nel calice il vino si presenta con una consistente e vivida veste cerasuola dai riflessi granati.

Al naso sprigiona profumi di amarene sciropate, di rose appassite, di macchia mediterranea, di note salmastre e marine, di macchia mediterranea ed erbe balsamiche. Il sorso è secco, morbido ed avvolgente, sorretto da una buona dose di freschezza ed

un'accennata sapidità.

Piacevole, discretamente lunga e coerente è la chiusura di bocca, che richiama perfettamente per via retronasale le sensazioni olfattive.

Ho avuto modo di apprezzare il Rosato di Monte di Grazia in un calice abbastanza voluminoso ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 14°C, dopo averlo stappato almeno con una mezz'ora di anticipo per ovviare alla riduzione iniziale: per un servizio più rapido si potrebbe pensare di arieggiarlo in una caraffa stretta ed affusolata! Personalmente ne consiglierei l'abbinamento con un piatto di Linguine con Lupini, Pomodorini arrosto, Cacio e Pepe.

Prezzo in enoteca: 10-15€

Contatti: <http://montedigrazia.eu>

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
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.