

PIETRAINCATENATA

"PAESTUM"

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
FIANO

2007

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA LUIGI MAFFINI
CASTELLABATE - ITALIA

PRODUCT OF ITALY

75cl e

13,5% vol

Lotto A908

CONTIENE SOLFITI
CONTAINS SULFITES

NON DISPERDERE
NELL'AMBIENTE

Di Antonio Indovino

Paestum Fiano IGT, Pietraincatenata, Luigi Maffini, 2007

Siamo nel Parco Nazionale del Cilento, esattamente in località Cenito di Castellabate. Qui la morfologia tipica del suolo, il **Flysch del Cilento** ricco di argilla e calcare, ha saputo donare a Fiano ed Aglianico un'espressione unica.

E' proprio qui che **Pietro Maffini**, agronomo di origini emiliane, impianta il primo vigneto di circa 4ha nel 1972.

L'azienda nasce poi nel 1974 con la prima vendemmia e, per circa 20 anni, si è concentrata sulla produzione e vendita di vini per il mercato dello "sfuso".

La svolta arriva nel '95. **Luigi**, figlio di Pietro, porta a completamento il suo percorso formativo con la specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche a seguito della laurea in Scienze Agrarie ad indirizzo Tecnico-Economico.

E così, di comune accordo col padre, dopo essersi laureato e specializzato sotto le direttive del professor **Luigi Moio**, Luigi decide di prendere personalmente in mano le redini aziendali.

Con la sua prima etichetta, il Kratos del '96, inizia la nuova sfida della famiglia Maffini: proseguire sulla strada intrapresa lavorando con passione per realizzare una realtà che fosse espressione di un territorio incontaminato.

Il tempo, la tenacia e la caparbiazza hanno portato a tanti e meritati successi, grazie anche al supporto della **moglie Raffaella** che gli fa da spalla in azienda: difatti, ovunque in Italia e nel mondo, l'**Azienda Agricola Maffini Luigi** è ritenuta simbolo della viticoltura cilentana ed interprete di una terra che ha le sue origini culturali nell'antica Grecia, da cui Maffini attinge anche per la scelta dei nomi dei suoi vini. Negli anni al vigneto di Cenito si sono aggiunti 9ha di vigne situate a Giungano ed altri 5ha in affitto, tutti condotti nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica.

Ho avuto modo di degustare recentemente l'annata 2007 del **Pietraincatenata** (così chiamato perchè la vigna sembra attaccata alla roccia). Attualmente questo **Cru** esce in commercio con una denominazione diversa, in quanto la vigna è stata iscritta alla **DOC Cilento**.

E' un vito ottenuto dalla vinificazione di uve Fiano in purezza, allevate a spalliera con potatura a "guyot", una densità d'impianto di 4200 ceppi/ha e rese di 65 q/ha.

La fermentazione avviene a temperatura controllata in barriques nuove dove viene elevato per circa 8 mesi, cui seguono un ulteriore affinamento in bottiglia di 18 mesi prima della commercializzazione (dati riferiti alla 2007).

Di seguito vi riporto le mie personali impressioni.

Nel calice si presenta con una vivida e consistente veste dorata.

Al naso emergono note di frutta esotica matura, agrumi canditi ed albicocca secca, accompagnate da richiami di erbe balsamiche e di pepe bianco, su un sottofondo di pietra focaia.

Il sorso è ricco ed avvolgente, sorretto da una grande freschezza e sapidità, con una lunga chiusura che richiama le note minerali ed erbacee.

Ho avuto modo di apprezzare il Pietraincatenata in un calice di abbastanza voluminoso intorno ai 12°C, dopo averlo stappato con un'oretta d'anticipo. Personalmente lo abbinerei ad un piatto di "Raviolini con Fave e Pancetta"

Prezzo in enoteca: 20-25€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: www.luigimaffini.it

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.