

Di Antonio Indovino

Fiano Paestum IGP, San Matteo, Alfonso Rotolo, 2016



Fiano San Matteo 2016

Siamo a **Rutino**, nel Cilento, sulla cresta di una collina a circa 400 metri s.l.m. Qui la famiglia **Rotolo** produce vino da almeno tre generazioni, come testimonia il primo vigneto (ancora in produzione) che venne impiantato da **nonno Alfonso** nel **1938**. Nel secondo dopoguerra è iniziata la vendita dei vini sfusi, destinata soprattutto a clienti privati, e portata avanti da **papà Francesco**. Poi è arrivata la svolta con **Alfonso**, nipote del fondatore, che ha vissuto la sua infanzia tra le vigne di famiglia, rivivendo ed innamorandosi anno dopo anno della vendemmia e della nascita dei nuovi vini. È così che ha deciso di ampliare il suo bagaglio con gli studi in Enologia alla Federico II, ha rimodernato la cantina, ed ha iniziato ad imbottigliare ed etichettare la sua produzione. Attualmente l'azienda si estende su circa 7 ettari di vigneti, in cui vengono allevate principalmente le varietà autoctone: il Fiano l'Aglianico, ed il Piediroso. La produzione annua si aggira intorno alle 60.000 bottiglie, ed Alfonso conduce personalmente tutte le operazioni

con la stessa passione di quando era ragazzino: quella che gli hanno trasmesso il papà ed il nonno.

Quest'oggi vi parlo del **San Matteo**, un **Fiano** prodotto nel vigneto di Fontanelle, proprio a Rutino, e che matura per 6 mesi in acciaio sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento. Nel calice il vino ha un colore paglierino carico, vivido e cristallino, attraversato da lievi riflessi dorati. Al naso tutto ciò si riflette in un bouquet maturo di mela golden e di fiori di ginestra carnosì, che dominano la scena completata da note di sottofondo che ricordano le erbe mediterranee e la salsedine. Il sorso è deciso in ingresso, avvolge il palato con una composta e carezzevole sensazione pseudocalorica, ed è sostenuto da un'adequata freschezza ed una piacevolissima e coerente scodata sapida, che si intreccia ai rimandi fruttati ed erbacei. Un bianco da bere a 10°C in abbinamento a degli Spaghetti alla chitarra con Gamberi e Zucchine.

Prezzo in enoteca: 5-10€

Contatti: www.alfonsorotolo.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.