

Di Antonio Indovino

Irpinia Coda Di Volpe DOC, Torama, Vadiaperti, 2013

Torama

coda · di · volpe

loc. vertecchia - pietradefusi

Vadiaperti®

Eccomi ancora una volta a parlare con grande piacere di un vino di **Raffaele Troisi**. Stavolta è toccata al Torama 2013, la volta scorsa fu invece il pretesto per stappare una sua bottiglia molto datata, cui vi rimando (**Greco di Tufo 1995**) per le informazioni di natura storica ed orografica.

Sulla Coda di Volpe Raffaele ed il papà Antonio hanno scommesso tutto e subito, stra-convinti delle grandissime potenzialità di questo vitigno che era in via di estinzione nei primi anni '90: bistrattato e rilegato al solo ruolo di "taglio".

Così come per gli altri vitigni, anche nel caso della Coda di Volpe c'è stata un'approfondita analisi delle caratteristiche varietali e del tipo di morfologia/esposizione che fosse il più congeniale possibile. Di qui la scelta di favorirne le espressioni delle vigne a Pietradefusi, in Contrada Vertecchia. Il Torama è la "selezione", nata nel **2011**, il cui nome non è stato certamente scelto a caso. Difatti i contadini col termine dialettale torama stanno ad indicare proprio i suoli caratteristici di queste vigne, dalla matrice calcarea ed arenaria. Può sembrare superfluo ribadire ancora una volta la grande cura "paterna" di Raffaele per ogni singolo filare, ma è proprio in questo che va ricercata la chiave di lettura dei suoi vini: frutto di un lavoro attento e mai speculare tra le varie annate.

Veniamo dunque al **Torama 2013**, frutto di una vinificazione svolta integralmente in acciaio, con una sosta sulle fecce fini di 8 mesi circa prima di passare ad affinarsi in bottiglia. Nel calice il vino affascina sin dalle prime battute per la calda e vivida tonalità che si avvicina all'oro, molto composto nelle roteazioni del calice. Al naso il primo impatto è minerale e vegetale, a ricordare la polvere di gesso ed il fieno. Successivamente il quadro olfattivo si arricchisce di profumi che riconducono al miele ed alla pera williams matura, completato infine da una nota carnosa di fiori di tiglio. Il sorso è teso in ingresso, avvolge il palato ed acquista spessore grazie anche ad una piacevolissima e stimolante scia sapida in cui si ripetono i timbri erbacei e di miele.

Ho avuto modo di apprezzare il Torama in un calice non molto voluminoso e di media apertura, ad una temperatura che idealmente dovrebbe avvicinarsi ai 10°C. Personalmente ritengo che possa essere il compagno ideale di un filetto di Rana Pescatrice al Forno, panato con del pane saporito alle erbe mediterranee.

Prezzo in enoteca: 20-25€
Contattti: www.vadiaperti.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.