

# Campore 2007 Fiano di Avellino docg Terredora



Fiano di Avellino CampoRe 2007

Uva: fiano di Lapio

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Fascia di prezzo: nd

Stanno uscendo sempre meglio le annate calde dei vini irpini (2000 a parte intendo). Dalla 2003 alla 2007 (e poi 2011), due millesimi in cui con stupore si soffrono anche i 40 e passa gradi in una terra fresca e fredda. Troviamo questa bottiglia a [Palazzo Petrucci](#) e la becchiamo subito perché sappiamo bene che [Campore](#) è una delle migliori espressioni del Fiano di Lapio con un rapporto tra qualità e prezzo decisamente favorevole a chi compra.

Ne abbiamo sempre parlato volentieri perché questo vino è forse stato quello in cui [Lucio Mastroberardino](#) è riuscito ad esprimersi meglio centrando sempre il carattere di Campore con le radici immerse nell'argilla in questo versante di Lapio. Leggera surmaturazione che non incide sulla freschezza, un passaggio in legno sempre molto ben dosato, tale da ingrassare un poco la beva e il gioco è fatto. Davvero un bianco che a distanza di quasi dieci anni esprime il meglio di se in maniera stupefacente, con un naso in cui spezie dolci si fondono a frutta e accenni di idrocarburi e una beva fresca, freschissima, al di là di ogni previsione.

Questi vini ci piacciono da matti, non possiamo negarlo. Quando il frutto di Lapio vive una bella stagione davvero non ce n'è per nessuno e l'evoluzione è assicurata per tempi immemorabili. Una esecuzione impeccabile, l'ennesimo esempio delle capacità di questo vitigno di esprimersi al massimo livello senza temere confronti.

*Sede a Montefusco, via Serra. Tel. 0825.968215. [www.terredora.com](http://www.terredora.com). Ettari: 200 di proprietà. Bottiglie prodotte: 1.000.000. Vitigni: aglianico, fiano, greco, falanghina.*