

## Etichetta Bronzo 2001 Falerno del Massico doc

MASSERIA FELICIA

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 10 a 15 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Ho deciso di riassaggiare questo vino dopo tanto tempo. Ricordavo un rosso ancora scomposto e soprattutto segnato da un tannino straripante. Si trattava di un vino imbottigliato da pochissimo. Se non mimeravigliò, pertanto, la sua scompostezza, da ritenersi peccato veniale di gioventù, maggiori dubbi nutrivò, invece, sulla possibilità evolutiva di quel tannino. Ho dovuto ricredermi. Il tempo ha giovato sensibilmente a questo vino conducendo ad un netto ed apprezzabile miglioramento. Così come mi sono ritrovato a scrivere per l'Ariapetrina qualche tempo fa anche, se non di più, per l'Etichetta Bronzo c'è da aspettare del tempo in bottiglia affinché il vino trovi i suoi equilibri. Aglianico, potente e strutturato, dal carattere e la personalità decisa, mostra in questo momento un profilo austero, terziario ma non evoluto: note animali, minerali, ferrose, ematiche esolo ricordi del frutto. Freschezza annunciata al naso che ritorna coerentemente al palato in un finale di piacevole astringenza. Vino che chiama il cibo in preparazioni saporite e gustose. Per rimanere sul territorio penso ad un bel maialino nero casertano fritto con papacellee patate.

Questa scheda è di Fabio Cimmino

Sede a Sessa Aurunca. Via Provinciale Appia Carano. Località San Terenziano. Tel. e fax 081.7362201. [www.masseriafelicia.it](http://www.masseriafelicia.it). Enologo: Nicola Trabucco. Ettari: 13 di proprietà e 2 in conduzione. Bottiglie prodotte: 20.000. Vitigni: aglianico, falanghina e moscato.