

Falanghina 2005 Beneventano igt Bisceglia

Uva: falanghina

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Sì, avete letto bene. La Falanghina è Beneventano igt, ma l'azienda è lucana. Si tratta della cantina di Mario Bisceglia, l'autore del grande lancio della Gaudianello nella grande distribuzione, che nella sua Lavello è partito con la nuova struttura in cui nasce una gamma di prodotti il cui cuore è sicuramente costituito dall'Aglianico attorno al quale ci sono alcuni vini internazionali come lo Chardonnay Basilicata igt e quelli di territori vicini come il Fiano di Avellino e il Negroamaro Pugliese. Certo, in Italia dieci chilometri raccontano secoli di storia, ma da un punto di vista americano è difficile pensare che in un paese così piccolo un'azienda di Lucania non possa produrre vini che nascono a quaranta chilometri. Il mister di questa squadra di vini di buona qualità è Sergio Paternoster per la prima volta alle prese con una Falanghina. Devo dire che la sua interpretazione è stata molto classica, forse c'è una leggera accentuazione sul frutto anziché sulla mineralità, ma dobbiamo dire con tranquillità che si tratta di un bel prodotto in stile campano dove la freschezza prevale su ogni cosa. Ci fa anche piacere vedere che nonostante il 2005 difficile la bottiglia si presenta in ottima forma, il vino è già pronto. L'ennesimo segnale del gran successo della Falanghina che dopo essere entrata con autorità in Molise, adesso ha le sue teste di ponte anche in Basilicata e Puglia.

Sede a Lavello. Contrada Finocchiaro. Tel. 0972.84035. www.agricolabisceglia.com.

Enologo: Sergio Paternoster. Ettari: 30 di proprietà. Bottiglie prodotte: 200.000. Vitigni: aglianico, merlot, chardonnay, fiano, falanghina, moscato.