

## Falerno del Massico 2006 doc

MASSERIA FELICIA

Uva: aglianico e piedirosso

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Vi confesso che aspettavo con ansia la prima uscita di un rosso definito da Enzo Mercurio con Masseria Felicia: ero curioso di capire come avrebbe interpretato un territorio in cui i margini di definizione girano sempre attorno alla potenza di struttura e di alcol dei vini piuttosto che sull'eleganza. Felicia Brini ha voluto cambiare registro e riorganizzare la gamma per riposizionarsi in un mercato nel quale, spinta inizialmente dal via libera di Parker, improvvisamente rischiava di essere risucchiata fuori per via della fascia di prezzo e per il fatto che questa doc non riesce ad esercitare la fascinazione che meriterebbe, sovrastata ormai dal Taurasi e dal Casavecchia e Pallagrello. Con Mercurio la prima operazione è stata appunto l'uscita di un vino base capace di far circolare l'etichetta in attesa di un bianco e del ridisegno delle altre [due etichette](#) di rosso che hanno reso celebre questa bella azienda familiare di Sessa Aurunca. Eccolo dunque questo rosso base che si distingue subito per il suo carattere marcato e deciso dalle note minerali e dalla frutta sufficientemente evoluta. In bocca l'attacco è abbastanza morbido, ma i tannini devono essere ancora risolti in modo definitivo e il bicchiere richiede anche un certo impegno concettuale, meglio se accompagnato a un po' di cibo robusto, come una fetta di parmigiana di melanzane ad esempio. Rispetto alle altre versioni, è comunque decisamente più etereo, strizza l'occhio all'eleganza alla quale può aspirare ove mai si lavori un po' più all'equilibrio. Ma, in finale, è sicuramente un rosso dal grande rapporto tra qualità e prezzo. Una di quelle bottiglie di cui noi consigliamo l'acquisto adesso e la bevuta tra un bel po' di anni per vedere e godere dell'evoluzione. Un incipit incoraggiante per Enzo Mercurio, insomma, in attesa degli esami più importanti.

*Sede a Sessa Aurunca. Via Provinciale Appia Carano. Località San Terenziano*

*Tel. e fax 081.7362201*

*Sito: <http://www.masseriafelicia.it>*

*Enologo: Enzo Mercurio*

*Bottiglie prodotte: 20.000*

*Ettari: 13 di proprietà e 2 in conduzione*

*Vitigni: aglianico, falanghina e moscato*