

Garantito Igp. Vigna del Pino 2008 Falanghina Campi Flegrei doc



Raffaele Moccia (foto di Sara Marte)

“Il cibo ed il vino secondo Carlo Macchi, Luciano Pignataro e Franco Ziliani.

Ogni lunedì, i tre blog di Vino Igp (I Giovani Promettenti) offrono ai loro lettori un post scritto a turno dai giornalisti [Carlo Macchi](#), [Luciano Pignataro](#) e [Franco Ziliani](#)”.

VITICOLTORE MOCCIA

Uva: falanghina

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Napoli si esprime al meglio nell'emergenza, nell'eccesso, nella straordinarietà. L'ordinario opprime l'animo partenopeo, la spinta a muoversi deve essere qualcosa di pratico, visibile,

con cui fare i conti subito, adesso, in questo momento. Solo così scatta.

Così nella città capace di ispirare Rosi per la valanga di cemento piovuta a partire dagli anni '50, ancora inarrestabile in periferia, vive una viticoltura straordinaria. Sì, avete capito bene, [dentro il perimetro urbano](#).



Il vigneto di Raffaele Moccia, foto di Sara Marte

Raffaele Moccia è contadino autentico di Agnano, la sabbia grigia nella quale sono piantate le sue viti è quella degli Astroni, uno dei cento vulcani di Campi Flegrei, divenuto oasi protetta del WWF e nel quale si conserva uno degli ultimi boschi preistorici europei.

Raffaele lavora piediroso e falanghina, i due vitigni di quest'area sui quali è costruita la doc: bevibilità, freschezza, struttura contenuta. Tutte caratteristiche molto fuori moda negli anni '90 ma che adesso stanno tornando prepotentemente alla ribalta.

La Falanghina Vigna del Pino ci ricoda sicuramente gli aspetti positivi dell'annata 2008 per i bianchi: frutto, equilibrio, decisa spinta acida. A questo aggiungiamo la sapidità straordinaria e il finale amaro tipico dei vini di aree vulcanico, toni particolarmente accentuati nell'areale vulcanico partenopeo in cui rientra, tanto per gradire, il vesuvio. A distanza di quasi due anni dalla vendemmia il frutto è un po' evoluto ma ancora tanto

fresco, note minerali si fondono a quelle della macchia mediterranea e di sototbosco. Una grande e marcata complessità olfattica per una Falanghina capace di regalare grandi emozioni.

Se una città è capace di esprimere un bicchiere così buon, vuol dire che non tutto è perduto.

Luciano Pignataro

Sede a Napoli, Contrada Astroni, 3. Tel. e fax 081.7628104. Sito: www.agnanum.it

Email: info@agnanum.it

Enologo: Maurizio De Simone Bottiglie prodotte: 15.000 Ettari: 3,5 di proprietà Vitigni: falanghina e piedirosso



Questo articolo esce contemporaneamente su :

vinoalvino.org

www.lucianopignataro.it

winesurf.it