

I dieci migliori Greco di Tufo della Guida Mangia&Bevi del Mattino



i f.lli Bruno, da sx, Carmine, Teresa e Roberto

ieri è stata presentata la guida del Mattino. Ecco i migliori Greco di Tufo

1-Greco di Tufo 2014

Petilia

L'azienda storica dell'areale docg gestita dai fratelli Bruno quest'anno torna sulla scena dalla porta principale. Buonissimo anche il suo Fiano, ma noi mettiamo ovviamente il Greco sul podio anche perché è stata la prima cantina ad osare di uscire con qualche anno di ritardo rispetto alla vendemmia con questo vitigno. Fresco, ruspante, buonissimo.

www.aziendaagricolapetilia.it

2-Vigna Cicogna Greco di Tufo 2014

Benito Ferrara

La piccola azienda di Tufo non sbaglia un millesimo. Anche questo, decisamente

complicato, è stato interpretato alla grande da Gabriella: splendide note fumé e sulfuree, buona frutta, energico e vitale al palato, da abbinamento. Peccato che per esigenze di mercato esca troppo presto, ma alla fine basta conservarlo per goderlo alla grande.

www.benitoferrara.it

3-Greco di Tufo 2014

Feudi San Gregorio

Ebbene sì, segnaliamo volentieri il base, una etichetta prodotto in centinaia di migliaia di bottiglie che quest'anno si presenta in forma splendida: fresca, agrumata, lunga al palato. Un regalo che chiunque si può fare in considerazione dell'incredibile rapporto tra qualità e prezzo.

www.feudi.it

4-Giallo d'Arles Greco di Tufo 2013

Quintodecimo

Il bianco del professore Luigi Moio si conferma ai vertici per l'eleganza, la freschezza, la capacità di elevarsi con il tempo. Si tratta di bottiglie che si aprono sempre con rimpianto, ma capaci di dare grandi soddisfazioni a chi sa aspettare. Perfetto il rapporto tra il legno e il frutto, forse il primo centrato nel trittico bianco dell'azienda di Mirabella Eclano.

www.quintodecimo.it

5-Greco di Tufo Novaserra 2014

Mastroberardino

Il grande classico dell'azienda leader, ottenuto da uve coltivate a Montefusco, si presenta in grande spolvero in una delle migliori versioni di sempre. Anche in questo caso colpisce l'eleganza, la freschezza e l'allungo finale al palato che rende questo bianco abbinabile a una infinita quantità di piatti.

6- Le Ormere Greco di Tufo 2013

Le Ormere

Un bianco ricco, sin dal colore giallo oro, da uve aspettate in pianta sino a quando è stato possibile per avere un bicchier ecarico di personalit. Una interpretazione estrema dell'areale ma sicuramente ricca di fascino e interessante. Dopo due anni è arrivato il momento di berlo e per questo ve lo consigliamo.

www.leormere.it

7-Vigna Brecce Greco di Tufo 2013

Montesole

Michele D'Argenio non sbaglia un colpo con i cru. Stavolta tra i due ci è piaciuto maggiormente questo ottenuto dalla vigna comprata a Montefusco dall'azienda. Una interpretazione stilisticamente perfetta, senza voglia di stupire. Al naso si sentono l'agrumato e un filo di sulfureo, al palato è ricco, energico, fresco. Da abbinamento

www.montesole.it

8-Greco di Tufo 2014

Terre D'Aione

Torniamo a Tufo per questa azienda della frazione San Paolo. Qui la ricerca stilistica dell'enologo Angelo Valentino punta ad un'uva più ricca in partenza, ma non c'è alcuna dolcezza in questo bianco lavorato, come quasi tutti, solo in acciaio. Chiusura lunga e dissentante, abbinabile a quasi tutte le ricette di alta cucina e di tradizione.

www.terredaione.it

9-Greco di Tufo 2014

Torricino

Annata difficile per il greco, ma Stefano Di Marzo è riuscito ad interpretarla come ama fare, puntando sul frutto senza però mai scendere nelal dolcezza. Così questa azienda storica riesce ancora una volta ad essere un riferimento per gli appassionati dell'areale docg.

www.torricino.it

10-Franciscus Greco di Tufo 2014

Di Marzo

Gli avi dei proprietari di questa magnifica azienda da visitare nel cuore di Tufo portarono il greco da Somma Vesuviana. Una tradizione lunga 400 anni che adesso viene rinnovata grazie all'entusiasmo di Ferrante Di Somma. Il Franciscus è un bianco ben eseguito, da bere a canna, ricco di vitalità e piacevole.

www.cantinedimarzo.it