

Lacryma Christi 2006 rosso doc Grotta del Sole

Uva: aglianico, piedirosso, sciascinoso

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Un rosso fermo alla sua impostazione di partenza: fresco, beverino, ruvido e minerale, incapace di ammiccare alla morbidezza o, peggio, alle mode del momento. Da sempre Gennaro, adesso affiancato dal giovane Francesco, ha interpretato in questo modo il vino più famoso della provincia di Napoli e continua ad essere fedele a questo schema che noi riteniamo il più vicino al genius loci di questo vino ma al tempo stesso forse il più lontano dai palati non partenopei, un po' come certe interpretazioni del Cirò rosso. Al naso c'è un po' di frutta, ma soprattutto mineralità, nella mente il richiamo è quello della sabbia nera vesuviana. In bocca l'impatto è immediato, l'annata piovosa e il sistema a tendono trasmettono un leggero cenno di diluizione finale, la dinamicità della beva è molto sostenuta sino alla chiusura abbastanza lunga, in una piena corrispondenza fra naso e palato. Questo è però il classico rosso da abbinamento ad alcuni dei piatti tipici della cucina napoletana e vesuviana, quella pomodorosa e forte, a cominciare dalla parmigiana di melanzane e a finire al baccalà al forno con patate, un must di Somma.

Sede a Quarto, via Spinelli 1

Tel.081.8762566, fax 081.8769470

Sito: <http://www.grottadelsole.it>

Bottiglie prodotte: 900.000

Enologo: Gennaro e Francesco Martusciello

Ettari: 15 di proprietà

Vitigni: falanghina, asprinio, greco, fiano, coda di volpe, aglianico, castagnara, piedirosso, suppezza, sauca, piedirosso