

Lacryma Christi del Vesuvio bianco 2004 doc

AMETRANO

Uva: falanghina e caprettone

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Dopo la prima annata 2003, carica di frutta e incapace di distendersi con il passare del tempo, la 2004 continua a riservare piacevoli sorprese sui bianchi come in questo caso. Ecco il tipico bianco di cui la Campania è davvero ricca: espressione compiuta del territorio, buona qualità della frutta e della vinificazione, costo competitivo sul mercato. Così il Lacryma di Raffaele, la sua azienda per chi volesse visitarlo è adiacente alla villa di Poppea a Torre Annunziata, si presenta con un bel colore giallo paglierino carico, di buona intensità olfattiva dove prevale il floreale seguito dalla frutta bianca, in bocca irrompe con freschezza, conquista rapidamente il palato grazie ad una buona struttura e ci resta con un finale davvero lungo, sorprendente. Un ottimo bianco, insomma, da spendere su tutta la cucina di mare, sui formaggi a pasta filata come il fiordilatte e la mozzarella, sui crudi di pesce e di carne. L'enologo Antonio Pesce, figlio del nostro caro amico Amodio scomparso questa estate, conferma una buona mano sul suo territorio e sta facendo belle cose anche in Irpinia.

Sede a Torre Annunziata. Via Gioacchino Murat, 21. Tel. 081.8738226 e 081.8622873. E mail: info@ametrano.it. Sito: www.ametrano.it. Enologo: Antonio Pesce. Ettari: 6 di proprietà. Bottiglie prodotte: 50.000. Vitigni: falanghina, coda di volpe, piedirosso, olivella, sciascinoso, aglianico.