

# Propileo 2003 Aglianico Sannio doc

CA' STELLE

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 10 a 15 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Diciamo subito che è venuto il momento di bere questo rosso di Castelvenere: i tannini ormai sono stati quasi completamente risolti in questi due anni e l'ingresso in bocca è morbido, suadente, tranquillo. Non possiamo dire ancora seduto, ma sicuramente la freschezza del vitigno gioca la sua partita solo nella fase finale della beva, quando rinfranca il palato e rimanda ad un altro sorso. Il naso è soprattutto legnoso, sentori dolci più che tostati, e dunque, ad appena quattro vendemmie, appare un vino piuttosto demodé dopo l'affermazione delle ultime tendenze ad alleggerire la presenza della barrique, ma in questo caso la frutta imponente del millesimo 2003 gioca abbastanza bene la sua partita in un equilibrio discreto soprattutto al palato piuttosto che all'olfatto. L'abbiamo abbinato ad un Castelmagno stagionato e l'Aglianico ha mostrato ancora una volta tutta la sua potenza rivelando, al di là dell'impatto morbido, ancora il suo vigore e la sua capacità di affrontare qualsiasi cibo di spessore e di grande persistenza come in questo caso. A bicchiere vuoto, resta forte la speziatura dolce del legno, le note balsamiche e, di sottofondo, la frutta rossa matura frutto di una raccolta tardiva.

Assaggio del 17 settembre 2005. Dopo numerose traversie i fratelli Raffaele e Mariano Assini hanno semplificato al massimo la loro presenza sul mercato orientandosi, come molti nella Valle Telesina, esclusivamente su aglianico e falanghina. In passato noi siamo andati ad occhi chiusi sui loro bianchi con buone soddisfazioni, adesso confessiamo che il Propileo si rivela come rosso importante, ben calibrato tra legno e frutto, capace di esprimersi ancora in crescita. Doppia coppia per acciaio e legno in entrambi i vitigni, quattro prodotti, centomila bottiglie con il nuovo marchio Ca'stelle, così l'azienda si presenta sul mercato. Il rosso viene preparato anzitutto da una raccolta ritardata dell'aglianico per esaltare il grado zuccherino e ragionare sulla concentrazione, dopo la fermentazione si gioca in vari passaggi tra barrique nuove e acciaio per circa un anno, poi l'ulteriore elevamento in bottiglia prima di entrare in

commercio. Il risultato è un bicchiere decisamente fruttato, moderno come concezione, tra l'abbastanza morbido e il morbido, intenso, persistente sia al naso che in bocca dove però non resta alcun residuo dolce. Un bel rosso dunque, sicuramente in grado di regalare molte soddisfazioni sulla tavola della carne o su pecorini di media stagionatura. Bene in equilibrio l'alcol e la freschezza, il colore è rosso rubino molto tonico, nunzio di ulteriore elevamento. Direi a questo punto che il 2005 è davvero l'anno del Sannio.

*Sede a Castelvenere. Via Sannitica, 48. Tel. 0824.940232. Fax 0824.940970.*

*[castelle@castelle.it](mailto:castelle@castelle.it). Enologo: Angelo Pizzi. Ettari: 4 di proprietà. Bottiglie prodotte: 100.000. Vitigni: aglianico e falanghina.*