

Ramì Falanghina 2006 Molise doc

DI MAJO NORANTE

Uva: falanghina

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Da Lucera a Campomarino, ormai la falanghina presidia sempre più saldamente l'Adriatico, spinta dal successo e dalla sete dei consumatori che la vogliono tutta e subito. Si capisce perchè: nonostante sia un vitigno autoctono, dimostra sempre e comunque grane poliedricità di adattamento al terreno e di abbinamento a tavola, la freschezza sostiene sempre e comunque ogni versione e qualsiasi interpretazione. Come questa di Alessio Di Majo Norante che però con questo vitigno gioca quasi in casa perché Riccardo Cotarella è alle prese con questo vitigno a bacca bianca ormai da almeno dieci anni. Bei profumi molto intensi di fiori e di frutta, in bocca ha corpo, a differenza della maggior parte dei Trebbiano abruzzesi provati ha anche buona struttura, grande freschezza e buon retronaso che conferma interamente tutte le promesse olfattive. Ci è molto piaciuto in questa versione la capacità di Riccardo di interpretare bene l'anima del vitigno tenendo conto del terreno, lavorando comunque sulla freschezza senza preoccuparsi troppo delle spigolosità con il chiaro intento di lasciare al vino il compito di equilibrarsi con il passare del tempo. Una bella esecuzione di cui raccomandiamo il consumo tra qualche mese, oppure su qualche piatto ben spinto e ad alta quota in tutte le sue componenti come la pasta cozze a azuki del Flauto di Pan a Villa Cimbrone in quel di Ravello.

Sede a Campomarino. Contrada Ramitelli, 4. Tel. 0875.57208, fax 0875.57379.

www.dimajonorante.com Enologo: Riccardo Cotarella. Bottiglie prodotte: 800.000. Ettari di proprietà: 85. Vitigni: tintilia, montepulciano, aglianico, moscato reale.