

Terra d'Eclano 2003 Irpinia igt

QUINTODECIMO

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da fissare

Fermentazione e maturazione: legno

<Vignaioli in Mirabella Eclano> recita un inciso sull'opuscolo dell'azienda Quintodecimo. Il vignaiolo in questione è un vignaiolo molto speciale dal momento che si tratta di Luigi Moio, l'enologo da alcuni ribattezzato "lo scienziato del vino". Qui la scienza però c'entra, veramente, poco mentre c'entrano, invece, la passione e l'amore per il proprio lavoro e per la

propria terra. Non potevano che essere l'Irpinia (Mirabella Eclano è solo a 5km. da Taurasi) e l'aglianico, i due elementi fondamentali per realizzare il sogno di Luigi. Un piccola collina di argilla di circa quattro ettari a 420 metri di quota acquisita dal 2001 e dalla quale si ricava oltre ad il vino oggetto di degustazione anche un Taurasi(sempre 2004) che dovrebbe arrivare sul mercato non prima di tre anni. Quest'aglianico, ottenuto da un vigneto con densità di 5000 ceppi per ettaro ed una resa di soli 60 quintali, si dispone nel bicchiere ostentando un colore cupo, molto concentrato. Al naso sprigiona sentori di confettura di prugne e fiori secchi. Al palato dimostra, ancora, tutta la sua gioventù con tannini serrati ed una presenza del rovere ancora piuttosto evidente e marcante nel finale. Da riprovare, dunque, con calma tra qualche mese quando il vino avrà fatto un pò di bottiglia ed avrà placato l'esuberanza del momento. Un'inaspettata e piacevole sorpresa da questo Vinitaly 2005 !. La cantina inaugura insieme alla produzione di aglianico anche un'attività di accoglienza, affidata all'eleganza e alla dolcezza di Laura, la moglie di Luigi, con la formula bed&wine: niente ristorazione solo relax ed un buon bicchiere di vino!

Questa scheda è di Fabio Cimmino

Sede a Mirabella Eclano, via San Leonardo. Tel e fax 0825.449321.

www.quintodecimo.it; info@quintodecimo.it. Enologo: Luigi Moio. Ettari, 4. Bottiglie prodotte: nd. Vitigni: aglianico.