

Vigna Flaminio Brindisi 2011 rosato dop | Voto 87/100



Vigna Flaminio 2011

AGRICOLE VALLONE

Uve: Negroamaro e Montepulciano

Fascia di prezzo: 5,00-7,00 euro

Fermentazione e maturazione: Acciaio

Vista 5/5 - Naso 26/30 - Palato 26/30 - Non omologazione 30/35

Ho visitato spesso la Francia, una terra meravigliosa, ma quello che mi ha sempre colpito in modo negativo dei suoi abitanti è la loro ostentata e sciovinistica "grandeur". Tutto quello che è made in France è ritenuto

superiore a chiunque. Se parliamo dei vini, poi, non ce n'è per nessuno, ogni paragone è improponibile. La stessa critica locale tende ad ampliare e a sopravvalutare in modo esagerato tutta la produzione nazionale. Ora, riconosco che a livello verticistico i pregiati Grands e Premiers Crus bordolesi e borgognoni e gli Champagne sono qualitativamente inarrivabili, ma essi rappresentano soltanto una piccola percentuale nel variegato mondo vitivinicolo francese. Non bisogna enfatizzare, quindi, tutta la produzione vinicola in modo così netto, perché globalmente è semplicemente normale ed in alcuni casi anche inferiore a quella di altri Stati. Prendiamo per esempio i vini rosati prodotti in Provenza e nella Valle del Rodano, cioè i territori più vocati per questa tipologia, essi sono reputati i migliori in assoluto. Invece, a parte alcune ottime bottiglie di Tavel, Bandol e Cassis, la grande maggioranza di questi vini sono anonimi, piatti, insignificanti e con scarsa acidità.

A questi livelli, sono convinto che i vini rosati italiani possano ampiamente competere alla pari con i loro emuli transalpini ed in modo particolare quelli prodotti in Puglia, che, oltretutto, hanno un prezzo molto conveniente. Ultimamente ne ho assaggiati diversi e devo constatare, con una punta di orgoglio, che essi rappresentano veramente l'élite nazionale. Tra i tanti, un vino che mi ha colpito favorevolmente è stato il Vigna Flaminio 2011 di Agricole Vallone di Lecce (azienda premiata con la chiocciola di Slow Wine 2013), che ha ricevuto molteplici riconoscimenti, tra cui il prestigioso premio come Vino Slow per il 2013.

La composizione del blend prevede l'impiego del Negroamaro per l'80% e saldo di Montepulciano, vale a dire, secondo il mio parere, i due vitigni autoctoni che meglio esprimono l'elevata qualità inerente questa tipologia. Dopo una macerazione delle uve a contatto col mosto che dura il tempo necessario per estrarne il giusto colore, il vino fermenta in acciaio per due-tre settimane e sosta poi sulle fecce fini per tre mesi, prima di elevarsi in bottiglia per pochi altri mesi. La gradazione alcolica arriva a 13° C.

Il cromatismo tende verso un marcato rosa corallo, molto vivo e luminoso. I profumi che salgono al naso sono netti e puliti e ricordano i piccoli frutti rossi del sottobosco, in particolare mirtillo e ribes, che s'intrecciano con piacevoli effluvi vegetali di erbe aromatiche e inebrianti sensazioni floreali come la rosa. In bocca il sorso occupa docilmente tutto lo spazio disponibile ed ha un gusto succoso, fresco, intenso, ben definito e appagante. Lo sviluppo palatale risulta così sciolto, dinamico, profondo, morbido e sfoggia un'ottima densità, per sfumare poi su toni di violetta, lampone ed agrumi. Chiude in modo persistente, contrassegnato da una scia godibilmente sapida e fruttata.



Vigna Flaminio 2011, paccheri con frutti di mare

Ottima performance di un vino che ho abbinato al pranzo di Ognissanti, preparato proprio per l'occasione: paccheri con frutti di mare, pesce spada alla brace, prosciutto e quartiolo.



Vigna Flaminio 2011 con pesce spada



Vigna Flaminio 2011, prosciutto e quartiolo
Azzeccatissimo!

Questa scheda è di Enrico Malgi

Sede a Lecce - Via XXV Luglio, 5 - Tel. 0832308041 - info@agricolevallone.it - www.agricolevallone.it -
Enologo: Graziana Grassini - Ettari vitati: 161 - Bottiglie prodotte: 525.000 - Vitigni: Negroamaro,
Montepulciano. Sussumaniello, Fiano, Sauvignon blanc.