

## Vini di Fattoria La Rivolta



Vini Fattoria La Rivolta  
di Enrico Malgi

Il territorio beneventano si conferma sempre di più vocato ad una viticoltura di quantità (detenendo il primato di produzione nell'ambito regionale), ma soprattutto di qualità, come ormai è stato acclarato. Un areale che si distingue per le adatte condizioni pedoclimatiche, la disponibilità ampelografica autarchica di assoluta eccellenza, i moderni e tecnologici strumenti di lavoro e per le risorse umane professionalmente capaci e competenti. Senza dimenticare poi che il Consorzio Tutela Vini del Sannio è sempre attento ai bisogni dei viticoltori, seguendoli in tutta la loro attività. Tutti questi elementi fanno sì che il terroir sannita risulti un luogo privilegiato e fortunato, in cui operano aziende modello che sanno esprimere una magnifica, tipica e variegata produzione.

Emblematico è il caso di Fattoria La Rivolta di Torrecuso, il cui nome vuole ricordare l'omonima contrada dell'antico feudo longobardo, che fu teatro di una sanguinosa rivolta contadina. L'azienda, che lavora con metodo biologico certificato, appartiene alla

famiglia Cotroneo da quasi un secolo e dal 1997 è condotta da Paolo. Circa trenta gli ettari vitati, con le vigne collocate in collina alle falde del Taburno e lambite dal fiume Calore, su un terreno di natura calcareo-argilloso. La firma enologica è affidata a Vincenzo Mercurio.

In questi giorni ho degustato sei etichette aziendali. Queste le mie impressioni.

---

#### Falaghina del Sannio Taburno Dop 2015

Tipico vitigno prettamente territoriale, che proprio qui ha trovato il suo giusto habitat. Acciaio e vetro per la maturazione del vino. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale sotto i 10,00 euro.

Bel colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Profilo olfattivo propedeutico al varietale, per i sintomatici ed intensi profumi dominati da essenze fruttate di agrumi, di pera e di mela e da rilevanze floreali di ginestra e di biancospino. In bocca entra un sorso bello fresco, secco, gaudente, morbido, polposo, suadente, citrino e sapido. Molto persistente la chiusura.

---

#### Fiano Taburno Sannio Dop 2015

Sempre acciaio e vetro per la maturazione del vino, che arriva a raggiungere i tredici gradi e mezzo di alcolicità. Prezzo di 11,00 euro.

Brillante colore giallo paglierino. Tavolozza aromatica espressiva, che si distingue per il caratteristico e delicato fruttato di pesca, di pera e di nocciola e da sentori tipicamente mediterranei. Sviluppo palatale rinfrescante e godibile e che denota un'agilità gustativa tesa e slanciata. Matrice agrumata e nocciolata. Elementi sapidi, minerali e cenerini. Finale densamente succoso, vitale e persistente.

---

#### Greco Taburno Sannio Dop 2015

Fermentazione e maturazione in acciaio e vetro. Tasso alcolico di quattordici gradi. Prezzo finale della bottiglia in enoteca di 11,00 euro.

Scintillante e vivace il colore paglierino che si scorge nel bicchiere. Aromi di frutta, tra

cui spiccano pesca bianca, albicocca e mandorla tostata, che s'intrecciano a sentori floreali e vegetali. Impatto del sorso sulla lingua secco, morbido, minerale ed equilibrato. Acidità tesa e sferzante. Vitalità gustativa dinamica e vitale. Allungo finale appagante e persistente.

---

#### Sogno di Rivolta Beneventano Bianco Igt 2013

Blend di falanghina al 50% e saldo paritario di fiano e di greco. Acciaio, barrique e vetro. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale di 14,00 euro.

Tipico il colore giallo paglierino carico e luminoso. Timbro olfattivo inebriante e soddisfacente, per l'espressività degli eterogenei profumi di mandarino, pesca, pera, nocciola, gelsomino, sambuco, aneto e foglia di té. Note sapide, vanigliate e speziate. Attacco in bocca caldo ed avvolgente, ma anche fresco, armonico, raffinato ed elegante. Nitidezza gustativa che disegna un finale tonico e pervasivo.

---

#### Le Mongolfiere a San Bruno Aglianico del Taburno Rosato Docg 2014

Acciaio e vetro. Limitata alcolicità di dodici e mezzo. Prezzo finale intorno ai 10,00 euro.

Colore rosato cerasuolo. Al naso il vino sprigiona profumi fruttati di ciliegia, di mora e di ribes ed arricchiti poi da un tocco floreale di petali di rosa e da contaminazioni vegetali di macchia mediterranea. Passaggio del sorso in bocca voluttuoso e sapido, elegante ed acido, suadente e morbido, dinamico e succoso. Bel fraseggio finale, connotato da ottima persistenza.

---

#### Terra di Rivolta Aglianico del Taburno Riserva Docg 2011

Fermentazione in acciaio, maturazione per un anno e mezzo in barriques e tonneaux, affinamento in boccia ancora per un anno e mezzo. Tenore alcolico di quattordici gradi e mezzo. Prezzo finale di 27,00 euro. Prima annata segnata dalla neonata Docg del Taburno.

Colore rosso rubino, tendente al granato. Bouquet ampio e coinvolgente che riassume la tipica identità territoriale, elargendo intensi aromi che rimembrano i piccoli frutti del

sottobosco, drupe rosse, umori speziati, balsamici e mentolati, caucciù e corteccia di china. Ben calibrato e modulato il legno. Sorso caldo, vibrante, terroso e sulfureo. Impalcatura tannica voluminosa ed ancora da domare. Serbevolezza a lunga gittata. Persistente lo sprint finale.

Fattoria La Rivolta

Torrecuso (Bn) - Contrada Rivolta

Tel 0824 872921 - Fax 0824 884907

[info@fattorialarivolta.com](mailto:info@fattorialarivolta.com) - [www.fattorialarivolta.com](http://www.fattorialarivolta.com)

Enologo: Vincenzo Mercurio

Ettari vitati: 29 - Bottiglie prodotte: 170.000

Vitigni: aglianico, piedirosso, falanghina, coda di volpe, fiano e greco.