

I vini dell'azienda viticoltori Polito di Agropoli



Vini azienda Polito

di Enrico Malgi

Nelle mie recenti visite ad aziende del Cilento ho potuto toccare con mano quanto lavoro certosino si sia fatto per migliorare la qualità dei prodotti. E così mi sono convinto che alla base di questo exploit concorrono vari fattori: il magnifico terroir cilentano; la disponibilità di un'ottima materia ampelografica; la rimodernazione delle strutture, che ha interessato anche l'uso di nuove tecnologie in cantina ed in vigna; la capacità e la competenza professionale, grazie alla fruibilità da parte delle aziende di un tecnico specializzato, enologo o agronomo, che segue tutte le fasi di lavorazione. E per ultimo, ma non meno importante, ci metterei anche l'informazione capillare del prodotto attraverso la carta stampata e/o mediante il web con cui si comunica molto più velocemente.



Azienda Vincenzo Polito Contenitori in legno grande



Azienda Vincenzo Polito Tonneaux e barriques



Azienda Vincenzo Polito Contenitori in acciaio

I Viticoltori Polito di Agropoli di tutto questo ne sono proprio un esempio lampante. Prima di tutto perché si tratta di un'antica azienda che ha dato avvio alla rinascita della viticoltura cilentana fin dagli anni '60, insieme a poche altre sul territorio, e che poi con Vincenzo Polito, fitopatologo, ha progredito sulla strada del completo e moderno sviluppo aziendale. Ed i frutti non si sono fatti attendere, con una produzione vinicola sempre affidabile e di eccellente livello. Ancor di più adesso che a Vincenzo è subentrato il figlio Carlo, laureatosi in enologia, che col suo giovanile entusiasmo e l'accertata capacità tecnica riesce sapientemente a pilotare le sorti aziendali.



Carlo Polito

Nell'occasione Carlo mi ha fatto assaggiare cinque etichette ed un vino liquoroso.

Rocaventa Cilento Bianco Dop 2015. Blend di fiano al 65% e saldo di trabbiano e malvasia bianca. Maturazione in acciaio per quattro mesi e poi affinamento in vetro. Tasso alcolico di tredici gradi. Prezzo finale sui 12,00 euro.

Giallo paglierino nel bicchiere. Impatto olfattivo pregevole per aromi fruttati di mandarino, di pesca bianca e di mela, intersecati a sussurri odorosi di fieno, di erba mediterranea e a svolazzi floreali ginestrini. Sorso fresco, morbido e delicato che accarezza le papille gustative. Nitido il piglio salino e godibile la chiusura che lascia la bocca soddisfatta. Tipico vino da aperitivo e da pesce. Prosit!

Saracé Cilento Fiano Dop 2015. Fiano in purezza. Acciaio e vetro per la maturazione. Tenore alcolico di tredici gradi. Prezzo in enoteca di 14,00 euro.

Tipico fiano territoriale, che se la batte con tutti. Scintillante e splendente il classico colore giallo paglierino che si scorge nel bicchiere. Canonico l'approccio olfattivo che rimembra in primis profumi fruttati di agrumi, di mele e di pesche, arricchiti poi da sfumature floreali di biancospino e di ginestra. L'attacco in bocca è succoso, acido,

felpato, elegante, aggraziato e cristallino. Retrogusto lungo e seducente. Portate a base di pesce. Prosit!

Emblema Aglianico Paestum Igp 2015. Aglianico per l'85% e saldo di sangiovese. Dodici mesi in acciaio e poi vetro. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo della bottiglia di 12,00 euro.

Vivido il colore rubino, con effetti purpurei. Bouquet espansivo e sfaccettato per fruttuosità e florealità locale e segnato anche da pregiati rigurgiti vegetali di erbe officinali. Il palato timbra un articolato e composito gusto fresco, materico, armonico, sapido ed elegante nel suo incedere sicuro e soltanto lievemente scalfito da una trama tannica fine e profonda. Finale sicuro. Salumi e formaggi. Prosit!

Corsaro Cilento Aglianico Dop 2012. Aglianico in purezza. Fermentazione e maturazione in acciaio e legno piccolo per oltre un anno e poi affinamento in boccia. Quattordici i gradi alcolici. Prezzo in enoteca sotto i 15,00 euro.

Qui il cromatismo vira senz'altro verso un colore rosso rubino più carico ed affastellato. Il naso è subito investito da deliziosi aromi fruttati di sottobosco, di ciliegia e di prugna, che poi fanno comunella con esuberanze speziate di vaniglia e di noce moscata e gradevoli refoli di fiori rossi. Sulla lingua atterra un sorso seducente ed accattivante per struttura, corposità, rotondità e freschezza. Impalcatura tannica fitta e grintosa. Chiusura persistente. In abbinamento carni rosse e formaggi semistagionati. Prosit!

Don Vito Aglianico Riserva Dop 2011. Top aziendale dedicato a nonno Vito, il capostipite. Due gli anni di permanenza del vino in barriques ed in tonneaux e poi affinamento in vetro per ulteriori dodici mesi. Il tasso alcolico raggiunge i quattordici gradi e mezzo. Prezzo di circa 20,00 euro.

E qui ci troviamo in presenza di un vino rosso importante per tutto il Cilento, bene strutturato, ammaliante e con una sua spiccata personalità. Già il colore è sintomatico per la vivacità di un rosso cupo, leggermente screziato di porpora. Impronta aromatica connotata da una fascinosa allure terziaria balsamica, mentolata, tostata e foltemente speziata. Aristocratici gli umori di ribes, terriccio, radici, bacche mediterranee e minerali. In bocca entra un sorso caldo, ampio ed avvolgente, che sfocia in uno sviluppo

palatale verticale, tonico e dinamico e segnato poi da tannini imperiali. Il tutto affievolito da risvolti morbidi ed acidi e connotato da un finale sorprendentemente slanciato e saporito. Da preferire su cacciagione e formaggi stagionati. Prosit!

Elixir di Bacco. Infusione di amarene in vino Aglianico. Tasso alcolico di venti gradi. Prezzo della bottiglia di 70 cl sui 10,00 euro.

Su tratta di un vino liquoroso da dessert fortificato con alcol. Bello il colore rubineggiante. Tipici e caratteristici gli inebrianti profumi che richiamano proprio le amarene. In appresso si evidenziano anche aromi di frutta secca ed esotica e parvenze floreali. In bocca il sorso è delizioso, caldo, fruttato e segnato da una buona acidità che aiuta a pulire il cavo orale. Sensazione tattile finale molto gradevole ed appagante. Da abbinare a crostate di frutta, torte senza crema, tarallini da inzuppare e biscotti secchi. Prosit!

In conclusione soltanto una piccola domanda da porre a Carlo, con cui ho avuto un interessante pour parler: perché non usare specie varietali più affini al territorio cilentano come il greco e la falanghina al posto del trebbiano e della malvasia nel blend bianco ed il piediroso al posto del sangiovese in quello rosso?

Viticoltori Polito

Via Malagenia, 19 - Località Mattine - Agropoli (Sa)

Tel e Fax 0974 1987052

info@politoviticoltori.com - www.politoviticoltori.com

Enologo: Carlo Polito

Ettari vitati: 10

Bottiglie prodotte: 40.000

Vitigni: aglianico, sangiovese, fiano, trebbiano e malvasia bianca