



Greco di Tufo Torrefavale 2017 Cantine dell'Angelo

Vitigni:	Greco 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Bordolese a spalla alta
Zona:	Greco (Avellino)
Tipologia:	Bianco Docg
Nome vino:	Greco di Tufo Docg
Annata:	2017
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Greco

Con coraggio si è deciso di imbottigliare anche l'annata 2017 di questo cru, rinunciando alla quantità, già minima di per sé, a beneficio di un racconto qualitativo costante e autorevole. Nel calice arriva un vino ottenuto da una selezione draconiana in vigna, reduce da un'altra gelata in primavera e di una estate tra le più siccitose dell'ultimo ventennio. Resta il distacco sensoriale tra il Torrefavale e il Miniere di Angelo Muto. Le caratteristiche sensoriali tipiche del Miniere nel Torrefavale -piccolo cru in cima a un pendio nel comune di Tufo, sui 400 metri slm in un posto panoramico e molto irto, caratterizzato da un terreno di struttura ciottolosa e fortemente segnato dalle emanazioni sulfuree del sottosuolo- è come se acquisissero tridimensionalità, si amplificano nell'intensità e nella persistenza: il timbro minerale e sulfureo è appena stemperato dai profumi carnosì di nespola e pesca gialla e vengono rinfrescati da percezioni di agrumi ed erbe aromatiche. La schietta spontaneità del gusto del Miniere qui nel Torrefavale si impone con carattere e persistenza, ribadendo più che la sua originalità la sua assoluta riproducibilità di sapori. Ha tempra e ampiezza per reggere l'abbinamento su una aragosta alla catalana.