

€ 4,90

Bimestrale - N. 188 Gennaio 2023

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di **Domenico Stile** Enoteca La Torre Villa Laetitia



SparkleDay

Il Cannonau di Mamoia da • Caffè Trucillo

Fiano e Greco Riserva • Nero di Troia, l'identità di Torrovento

Nella Calabria ionica di Cosenza • Livio Felluga, collezione quattro cru

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. DL.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUTOC/RM/101/2010



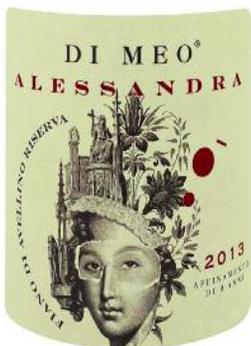
Le nuove “Riserva” di Fiano di Avellino e Greco di Tufo



Alessandra 2013 **Fiano di Avellino Riserva Dop** **Di Meo**

Salza Irpina (zona 4)

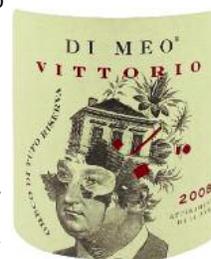
Da sempre Roberto Di Meo si "diverte" a mettere sul mercato vini (anche i bianchi) che hanno seguito un lunghissimo percorso di maturazione; e questo non è da meno. No



nostante siano passati quasi nove anni dalla vendemmia, Alessandra presenta ancora intense note floreali, di frutta gialla, allume e toni minerali di pietra focaia. Il sorso è salino, ma la frutta gialla tropicale e gli agrumi prendono il sopravvento; in chiusura spezie fini.

Vittorio 2008 **Greco di Tufo Riserva Dop** **Di Meo**

Vittorio è prodotto con uve prove nienti da un vigneto impiantato nel 1998 a Montefusco, a un'altitudine di settecen



tocinquanta metri. Oltre a una leggera surmaturazione, la fermentazione, a temperatura controllata, avviene con macerazione sulle bucce; segue un lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini per dodici anni e ulteriore affinamento in bottiglia di almeno ventiquattro mesi. Nel calice troviamo un vino complesso e ricco di profumi di frutta gialla, agrumi e note minerali. Il sorso, nonostante l'età e il gran corpo, offre ancora tanta acidità agrumata e sapidità; qualche nota di frutta candita e noccio-lata precede una piacevole speziatura.