



Gimmo Cuomo

Campania da bere 2008

Piccola antologia critica dei vini regionali

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO



UVA Falanghina 100%
ATTIVITÀ PRODOTTE 4.000 circa
COLTORE Flaviano Foschini
GRADAZIONE 13°
PREZZO INDICATIVO 9,00 euro



OPALUS FALANGHINA GUARDIA SANFRAMONDI doc 2006 VIGNE DI MALIES

Esordio interessante per la piccola azienda della famiglia Foschini in Guardia Sanframondi. Il vino che ha richiamato la mia attenzione è il Falanghina Opalus, piuttosto che il rosso Merus, un uvaggio di sangiovese e cabernet sauvignon risultato ancora incompiuto. Concentriamoci allora sul primo dei due. Di colore paglierino abbastanza carico, luminoso e di apprezzabile consistenza, offre profumi intensi e ben fusi. Si coglie una leggera sottolineatura floreale, note più marcate di frutta bianca (mela), qualche fresco spruzzo agrumato. Dimostra di aver un corpo solido, è caldo, secco. La morbidezza riesce a contenere senza problemi l'esuberanza acida del vitigno. L'Opalus è gustoso e persistente. Senz'altro un'etichetta da tenere d'occhio nei prossimi anni, sperando nei progressi anche dell'altro vino aziendale. Brindiamo, dunque, a questo auspicio, abbinando il bianco delle Vigne di Malies alla tartare di ricciola (o di tonno), al carpaccio di polpo, al calamaro o alla seppia fritti.