

> [I vini da non perdere](#) > [in Campania](#) > [Benevento](#)

Patre 2006 Guardiolo doc

19/04/2007

VIGNE DI MALIES

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Vigne di Malies è l'azienda agricola della famiglia Foschini che a Guardia Sanframondi, dai quattro ettari di proprietà produce, attualmente, circa 12.000 bottiglie. Le vigne hanno mediamente 6-7 anni d'età. I vini offerti in degustazione, tutti doc e dell'annata 2006, prevedono Falanghina, Fiano e Greco in purezza per i bianchi, un taglio di cabernet e sangiovese ed questo aglianico in purezza per i rossi. **Aedo** nasce da uve greco e gli aromi che si percepiscono al naso sono ancora fermentativi, fruttati senza risultare, però, eccessivi o caricaturali. Discreta è la corrispondenza varietale al palato caratterizzato da una buona sapidità, anche in questo caso, piuttosto condizionata dai ricordi dei lieviti. Stesso discorso per l'**Opalus**, da uve falanghina, dove si ripropongono aromi fruttati e fermentativi, di ananas agrumi e di mela verde, che nonostante la maggior intensità risultano comunque ben veicolati e già equilibrati nel contesto gustativo d'insieme supportato al palato da discreta verve acida e sapidità. I rossi sono ottenuti da due cru: Vigna Pietra Orlando e Vigna Fragneto. **Merus** vede l'impiego di sangiovese e cabernet ed è un rosso ricco di frutto, visciole, ciliegie marasche, con qualche leggera nota di confettura, tannico e piuttosto crudo al palato dove riflette doti di buona freschezza. Segue la stessa filosofia di vino-frutto anche questo rosso da uve aglianico. Il naso non è ancora ben delineato con ricordi di ciliegia nera, susina matura e liquirizia. Al palato la trama tannica è decisamente fitta ed astringente. Anche in questo rosso c'è qualche sentore crudo e vegetale che tradisce la giovane età delle vigne. Il **Patre** sarà imbottigliato a giugno per uscire il prossimo Ottobre. Si candida, dunque, già da adesso per accompagnare il cinghiale alla griglia durante la prossima stagione invernale.

Questa scheda è di Fabio Cimmino

Sede in Guardia Sanframondi, Viale della Vittoria, 58; tel./fax 0824.864165 www.vignedimalies.it
info@vignedimalies.it Enologo: Flaviano Foschini . Ettari di proprietà: circa 4; bottiglie prodotte: 12.000. Vitigni: falanghina, fiano, greco, sangiovese, cabernet sauvignon ed aglianico.