



LA REPUBBLICA-NAPOLI
GEDI Gruppo Editoriale
Tiratura. 15.000 copie



25 gennaio 2018

I signori del vino

Falerno Bianco di Villa Matilde a Cellole abita la sua storia

Il vulcano spento di Roccamonfina lascia un soffio fumé. È il fascino discreto di questo Falerno che incontra volentieri ostriche, crostacei, grigliate. Non è un caso, piace molto in Francia. Vino da sushi mediterraneo che nell'annata 2016 premia l'attesa dei fratelli Maria Ida e Tani Avallone. Lei dice con malizia da signora del vino: «Dimenticarlo in cantina non sempre è un errore». No, è una scelta responsabile di "Villa Matilde" far riposare per qualche mese in più il Falerno Classico Bianco, 13,5 gradi, con perfetta spalla acida, struttura importante da sembrare un rosso, se lo bevi ad occhi chiusi; un vago ritorno di anice stellato; finale lungo nell'armonia degli aromi, dalla salvia al rosmarino. L'indirizzo enologico di Riccardo Cotarella, replicato con rigore da Fabio Gennarelli, consente a "Villa Matilde" di tutelare a Cellole il patrimonio del Falerno e la sua tipicità nell'Alto Casertano. Ma la cantina va a pieno regime anch'ella sede di Pietradefusi, dove nel cuore dell'Aglianico raccoglie uve che arrivano dalle colline tagliate dal fiume Calore: tra Tufo e Santa Paolina, l'azienda ha Greco e Fiano. Una cantina campana di prestigio non può sottrarsi alle attese dei mercati. Il successo è puntuale. Ma il Falerno è la sua storia.

- a.c.
Cantina
 © RIPRODUZIONE RISERVATA **Villa Matilde**
Dove A Cellole (Caserta), Ss. 18, km 4,7 Falerno Bianco classico 10-11 euro



rassegna stampa a cura di