

CIBOVINO BIANCHI

La Falanghina perfetta

Vini bianchi giovani, freschi, dai profumi floreali e dalla bella acidità: è l'estate il loro momento magico. Con i piatti di mare, con la pizza, con la cucina leggera che si gusta nei mesi più caldi dell'anno. Fermiamoci questa volta in Campania e puntiamo su tre vitigni sempreverdi: la versatile e floreale Falanghina, il Greco di Tufo, solare e persistente, il Fiano di Avellino, sapido e fragrante. Sono molte le scelte valide, con un ottimo rapporto prezzo-qualità, nell'ambito di queste tre denominazioni, grazie alla diffusa crescita qualitativa delle cantine regionali. Come la Falanghina di Mustilli, l'azienda agricola di Sant'Agata dei Goti (Benevento) che è stata la prima ad aver riscoperto questo vitigno che oggi ripropone anche in versione spumante. Altra Falanghina vincente è il Falerno del Massico bianco prodotto da Villa Matilde, la maison di Cellole, nell'alto Casertano, guidata dai fratelli Avallone. Questa etichetta, in particolare, ha vinto il concorso enologico «vino perfetto» nella categoria Falanghina, alla sesta edizione di Vitigno Italia. Ancora una Falanghina da provare: è quella prodotta nei Campi Flegrei dall'azienda Grotta del Sole della famiglia Martuscello. Tra i migliori della sua denominazione è il Greco di Tufo della cantina Pietracupa guidata da Sabino Loffredo: an-

che questa, come tutte le altre, è una vinificazione in solo acciaio, che regala un bicchiere di grande piacevolezza ed eleganza. È un Greco di Tufo d'autore il Novaserra di Mastroberardino, l'ultracentenaria cantina, punto di riferimento in Irpinia. Mastroberardino firma anche il Fiano d'Avellino Radici 2008: imperdibile, un cavallo di razza. Infine un blend di Greco e Fiano, il Campanaro di Feudi di San Gregorio.

Anna Di Martino

