

Mosto Sacro - [LA SCHEDA](#)

Il maestro del Fiano di Avellino docg promosso anche per il «Zi' Felicella»

L'Aglianico di Ciro Picariello da Summonte non deluderà chi cerca un corretto vino quotidiano



NAPOLI - Giustamente conosciuto e apprezzato per il Fiano di Avellino docg, che saggiamente distribuisce con 7-8 mesi di ritardo rispetto ai tempi medi della concorrenza per consentire al vino di raggiungere la completa maturazione, Ciro Picariello da Summonte ha in listino anche due rossi igt, realizzati con uve provenienti dai comuni di Grottolella e di Montemarano. Si tratta di prodotti semplici e beverini che non conoscono il legno. Il primo dei due è un blend di aglianico, piedirosso e sciscinoso. Questo «Zi' Filicella» di cui mi appresto a parlarvi è invece un Aglianico in purezza, dal colore ondeggiante tra il rubino, scarico, e il porpora, con perduranti riflessi violacei. È limpido e mediamente consistente. Sprigiona profumi freschi, non molto articolati, comunque abbastanza intensi. Subito dopo lo stappo della bottiglie si coglie soprattutto l'intonazione fruttata, caratterizzata dalla prevalenza della ciliegia e della prugna mature. Col passare dei minuti il bouquet si colorisce di accenti floreali (viola), note di carruba, di pellame. Rosso di medio corpo, presenta un accettabile equilibrio gustativo. Nonostante la gradazione (13,5 gradi), non risulta particolarmente caldo. È comunque secco e abbastanza morbido. Ravvivato da sostenuta acidità, presenta tannini nervosetti, ma di buona estrazione. Nella media la persistenza gustativa. Considerato anche il contenuto prezzo di acquisto in enoteca (intorno ai 7 euro), concludo con una piena promozione. Due bottiglie e mezzo che arrotondo volentieri a tre. Il Zi' Felicella è un buon Aglianico generico, senza particolari pretese, che non deluderà chi cerca un corretto vino quotidiano. Le caratteristiche giovanili lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento con i primi piatti con sughi saporiti della cucina di terra, con lo spezzatino di carne bovina o suina, con salumi e formaggi di media stagionatura.

Gimmo Cuomo

16 febbraio 2009