



Il vino

Il Piedirosso nelle terre del Falerno la scommessa di Villa Matilde

**STREGAMORA
PIEDIROSSO
ROCCAMONFINA IGT
VILLA MATILDE**

www.villamatilde.it
Cellole
Prezzo: sui 10 euro



- NASO ★★★★★☆☆
- PALATO ★★★★★☆☆
- PREZZO ★★★★★☆☆
- AZIENDA ★★★★★☆☆

Chi ci segue sa il nostro amore per il Piedirosso. Un amore alimentato dalla considerazione che è veramente un vitigno esclusivamente campano come il pallagrello e il casavecchia o lo sciascinoso. E poi dal fatto che è un vino di solide radici antiche ma estremamente moderno perché leggero, fresco, sapido.

Da alcuni anni alcuni protagonisti, soprattutto flegrei ma soprattutto sanniti, lo stanno interpretando alla grande in questa direzione. Beh, possiamo dire che lo Stregamora di Villa Matilde entra subito a far parte del gruppo di testa pur essendo il primo

piedirosso in terra di Falerno. Intendiamoci bene: questo vitigni entra a pieno titolo nella doc Falerno più o meno come è presente in quella del Lacryma Christi con un rovesciamento dei ruoli: sul Vesuvio è protagonista mentre qui è comprimario. Ma questo esordio ci spinge a considerare come questo

vitigno sia perfettamente acclimatato sul suolo vulcanico, amante del caldo e dunque a suo agio in queste estati torride che stiamo subendo. Non è facile da coltivare e neanche da vinificare, ma oggi le tecniche moderne rendono tutto più semplice e basta seguirlo con attenzione.

Il rosso dei fratelli Maria Ida e Tani Avallone è dunque come deve essere un Piedirosso: dal bel profumo di geranio al naso combinato a buona frutta. Sapido e piacevolmente amarognolo al palato, tannini setosi, bea fresca, dissetante, molto adatta ai piatti non eccessivamente strutturati. Una bella esecuzione di Fabio Gennariello sotto la supervisione di Riccardo Cotarella che ha appena festeggiato i vent'anni a Villa Matilde, qui dove prese confidenza con l'Aglianico e i grandi vitigni campani. Un Piedirosso da bere sulla cucina di mare o su quella terragna fatta di orto e di carni bianche. Un Piedirosso che può essere già tranquillamente stappato adesso perché pronto ed in piacevole equilibrio.

