

## Campania da bere 2011

L'azienda possiede cinque ettari nel comune di Tufo. Tre di questi sono proprio a monte delle celebri miniere di zolfo. Ed è da quest'ultimo sito che proviene l'uva con la quale viene realizzato questo Greco davvero originale. Prima di addentrarmi nell'analisi sensoriale voglio, però, sottolineare con più di un tratto, la sensibilità umana del produttore, Angelo Muto, che in etichetta ha riportato l'indicazione della denominazione anche in caratteri Braille. Questo, naturalmente, non aggiunge meriti alla qualità del vino, che sa farsi valere per quello che riesce a esprimere nel bicchiere. Di colore paglierino carico, luminoso e consistente, ha profumi intensi, variegati, fini, insinuanti e cangianti. Subito dopo l'apertura della bottiglia il Greco dell'Angelo propone prevalenti note agrumate (arancio, pompelmo rosa), di erbe aromatiche, di pietra focaia. La frutta a polpa gialla matura viene fuori solo col passare dei minuti. Benchè sia un vino acido e minerale, risulta nel complesso equilibrato. E si segnala per una persistenza superiore alla media. Con le dovute differenze mi ha ricordato certi Sancerre, che escono in progressione. Ottimo su frutti di mare crudi e cotti, sugli spaghetti con le uova dei ricci di mare o con la bottarga di muggine.

Gimmo Cuomo  
**Campania da bere 2011**  
Piccola antologia critica dei vini regionali

Corriere della Sera  
Corriere del Mezzogiorno