

## Fiano di Avellino 2010 Tenuta Sarno

FIANO DI AVELLINO 2010



Tenuta Sarno 1860

Contrada Serroni, 4B

83100 Avellino

339 7265669

Fiano 100%

13% - € 13

Considerando che il millesimo 2011, a dispetto delle considerazioni non proprio incoraggianti sull'andamento climatico che lo caratterizzò sia un'eccellenza, un'ulteriore sorpresa arriva dal rarissimo 2010: pochissime le bottiglie prodotte e ancor meno quelle ancora in circolazione. Un assaggio strabiliante che arriva a ribadire il pensiero di Maura Sarno: *"L'unico modo possibile di fare vino è farlo al top. L'ho capito quando studiavo per diventare Sommelier, ne sono fortemente convinta adesso che sono diventata produttrice"*. L'unione di conoscenza, possibilità e passione ha trasformato l'agro di Candida, che le è toccato in eredità, in un vigneto all'avanguardia impiantato nel 2004, dal cui frutto si effettuò una prima incoraggiante vinificazione nel 2009. Il respiro del 2010 non è ancora affannato, anzi: sfoggia una giovialità squisitamente fruttata con gradevoli rinalzi floreali di fresa bianca, poi più infiltranti di noci e salvia. La riconoscibilità tutta gustativa del Fiano dirompe immancabilmente e senza farsi attendere, gratificando il palato con continui rimandi ad erbe aromatiche e a gelso bianco. La sapidità resta un sottofondo discreto durante l'assaggio per rialzare la testa nel finale, arricchendo la lunghissima persistenza. Maturazione di 6 mesi sui propri lieviti in acciaio.

Autore: Tommaso Anibaldi