



## Greco di Tufo Miniere 2017 Cantine dell'Angelo

<b>Vitigni:</b>	Greco 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13%
<b>Bottiglia:</b>	Bordolese a spalla alta
<b>Zona:</b>	Greco (Avellino)
<b>Tipologia:</b>	Bianco Docg
<b>Nome vino:</b>	Greco di Tufo Docg
<b>Annata:</b>	2017
<b>Denominazione:</b>	DOCG
<b>Vitigno:</b>	Greco

Produzione molto limitata quella del Miniere 2017 di Cantine Dell'Angelo ma qualità sopra le aspettative, viste le difficoltà di un'annata calda e precoce. La critica di settore, dopo la consacrazione della 2016, si è già accorta della grandissima ed originale interpretazione di Greco di Tufo che è riuscito ad offrire anche in questo millesimo Angelo Muto. Vi possiamo dire che è una versione di Miniere più accondiscente delle sorelle maggiori, con la consueta traccia aromatica inconfondibile di zolfo e intarsi cerealicoli che lascia spazio a percezioni più leggibili a tbro vegetal-agrumato. Classica e succosa la rispondenza gustativa, con un gioco di estratti più contenuto in questa annata, che ripropone una decisa energia strutturale accanto ad una sostenuta acidità che trainano la persistenza su sapori agrumati, cerealicoli e ancora salini. Un vino che rispetto alla 2016 verrà pronto prima, quindi compratelo e apritelo nei prossimi tre/cinque anni. Un greco di questa fattura resta al servizio della cucina di mare strutturata: bene sui risotti ai frutti di mare, sui tagliolini allo scoglio e su pesce nobile in crosta o salsato in cui non manchino richiami ad agrumi ed erbe aromatiche. Versatile anche sulla cucina a base di carni bianche e paste all'uovo ripiene.