



Coda di Volpe "Del Nonno" 2018 Cantine dell'Angelo

Vitigni:	Coda di Volpe 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Greco (Avellino)
Tipologia:	Bianco Dop
Nome vino:	Irpinia DOP
Annata:	2018
Denominazione:	Dop
Vitigno:	Coda di Volpe

Ci affidiamo per la descrizione di questo vino alla nota di degustazione di Monica Coluccia, studiosa di vini campani:

"Di questo vino ho avuto la fortuna di vedere la vigna prima ancora che ne uscisse fuori uno. Il noto fuoristrada sgangherato di Angelo Muto ha battuto i sentieri, tra vigne e boscaglia, in saliscendi a Tufo, fin sopra località San Marco: una microzona alta in quota che lambisce i primi boschi di querce, confinante con quello che gli aficionados (e anche affermati nomi del vino che hanno tanto investito qui) sanno essere un grand cru per il Greco di Tufo: la parte alta della frazione Santa Lucia. Era l'estate del 2017: siccità e terra spaccata ovunque tra i filari, qui invece le uniche vigne "fresche" che riuscii a vedere nel mio giro, con addirittura alcuni fazzoletti di canneto. La sensazione che mi rimase addosso fu quella di un progetto di cuore: l'eredità del nonno, qualche vecchio ceppo di coda di volpe riportato a nuova vita con un reimpianto nel 2014, la consueta riservatezza di Angelo e la speranza che ne venisse fuori qualcosa di buono, "per il territorio, per le figlie". Ne è venuto fuori qualcosa di più che buono. Un vino che si porta dietro il timbro di genuinità che chi ama i vini di Angelo sa ben riconoscere, la sponda cerealicola, di paglia, di fiori di camomilla, di salgemma. La distinzione arriva, con l'ossigenazione, grazie ad una infilata di guizzi verdi: menta, salvia, bergamotto, nespola acerba, fiori di lavanda. E anche il sorso è proprio bello: fluido e continuo, oserei dire aggraziato anche per via di un grado alcolico contenuto a 12 e un contributo salino levigatissimo. Solo 2.500 bottiglie in questa prima annata: se solo l'avessi bevuto prima, avrei consigliato di confezionarlo in damigiane", Monica Coluccia su vintotype.it, 20 aprile 2020.