

## Bianco Rosso & Bollicine

### "Lettere 2009": il sapore dei Monti Lattari targato "Grotta del Sole"

VINO: "LETTERE 2009" PENISOLA SORRENTINA DOC

UVE: PIEDIROSSO SCIASCINOSO AGLIANICO CASTAGNARO

PRODUTTORE: AZIENDA GROTTA DEL SOLE - QUARTO FLEGREO (NA)

Il Lettere, come il Gragnano, è un rosso naturalmente frizzante. Dal profumo unico e inconfondibile fece innamorare persino il compianto Mario Soldati che ne descrisse l'aroma come "un affumicato della stessa specie del whisky al malto ma infinitamente più volatile". Lo scrittore sdoganò questo vino, destinato fino a circa trent'anni fa al consumo casalingo per le popolazioni locali, lanciandolo nell'olimpo dei pregiati. Dal 1994 si fregia del marchio Doc ed è considerato uno dei vini più originali e particolari della Campania. Uno di quei vini che esalta le uve autoctone ed i sapori tipici della zona di produzione che coincide con i comuni dei Monti Lattari. E' prodotto anche da prestigiose aziende che si trovano dall'altra parte della provincia di Napoli. Come nel caso di "Grotta del Sole" della famiglia Martusciello che ha sede a Quarto. "Grotta del Sole" produce due vini Docg, dieci vini Doc (tra cui sette vini base, un passito e due riserve), tre spumanti Doc e quattro vini Igt per un totale di oltre 850 mila bottiglie prodotte sono il biglietto da visita che la dice lunga su questa interessante realtà. Dai vigneti flegrei vengono prodotti cinque vini: Falanghina, Piediroso, Montegauro, Coste di Cuma e un Piediroso Passito. Gli altri vini nascono con uve di proprietà o acquistate da viticoltori di fiducia che si trovano in zone di produzione Doc. Asprinio, nell'avversano da cui si produce anche uno spumante, il Gragnano ed il Lettere della Penisola Sorrentina di seguito recensito, Il Lacryma Christi bianco e rosso del Vesuvio, Il Fiano ed il Greco Docg dell'irpinia, il Quarto di Luna (Greco di Tufo Docg) e Quarto di Sole (aglianico di area Taurasi).

#### VALUTAZIONE A CURA DEL SOMMELIER GIANNANTONIO AIUOLO

Spuma porpora briosa e di lenta dissolvenza introduce la degustazione di questa tipologia dalla chiara impronta tradizionale. Colore di fondo scuro e di buona vivacità. E' il profumo vinoso che prende la parola quando il vino nel calice torna fermo, marcato solo da una perlata corona ai bordi del disco. E' il ricordo dei giorni di vendemmia, olfatto settembrino, poi floreale di petali rossi come la rosa rampicante, il garofano botanico, la violaccioca. Cesto fragrante di frutti rossi, prugnetta rossa e nocepesca su tutti. Si avvertono ricordi vegetali di erba appena falciata e corteccia molto caratteristici. Naso di semplici sensazioni legate alle componenti dell'uvaggio, di buona intensità e adeguata diversificazione. Il gusto è di impronta prima tattile per il residuo carbonico, secco ed avvolgente grazie alla struttura dell'impianto gustativo che rimane caratterizzato dalla morbidezza ben bilanciata dall'acidità e dalla nota sapida che completano l'effetto sgrassante. Gusto intenso e di media persistenza, dagli aromi retro nasali di frutta rossa estiva con finale di bocca amaricante.

Per l'abbinamento è molto versatile sui piatti della cucina regionale; da provare anche con Arrostitini di Pecora, Provolone del Monaco Dop di 12 mesi

Giudizio: ★★★

#### LEGENDA:

★ Mediocre - ★★ Sufficiente - ★★★ Buono - ★★★★ Ottimo - ★★★★★ Eccellente

**R a s s e g n a S t a m p a**

a cura della Dieffe Comunicazione - Via dei Platani 24/F Piano di Sorrento (NA) - 0815323480  
e-mail: info@dfcomunicazione.it