

BATTLE
 PROTECT + ABSORB

**CHI AMA IL VINO,
 LO VUOLE PROTEGGERE.**

VinoClic
 Network pubblicitario Wine & Food

[Blog](#) [Esalazioni etiliche](#)
[facebook](#)
[twitter](#)
[newsletter](#)
[feed rss](#)
[chi siamo](#)
[sitemap](#)
[cerca](#)
[scrivici](#)

IN RETE DALL'ANNO 2000

Il vino nel bicchiere

 - [Degustazioni](#)
[Notizie e attualità](#)
[Mangio ergo sum](#)
[Disciplinari e termini](#)
[La vite fuori e dentro](#)
[Occasioni speciali](#)
[Andiamo a vedere](#)
[Fuori dal coro](#)
garantito
 i giovani promettono **l'gp**



Degustazioni

Taurasi Bosco Faiano 1999

Tipologia.....: D.O.C.G. rosso

Vitigni.....: aglianico

Titolo alcolometrico...: 13%

Produttore.....: I CAPITANI

Prezzo enoteca.....: F (da 25,01 a 50,00 Euro)

Corrispondenza valutazione chiocciola/centesimi

@ = da 71 a 75; @@ = da 76 a 80; @@@ = da 81 a 85; @@@@ = da 86 a 90; @@@@@ = da 91 a 100

Collegamenti:



Quando si ha a che fare con vini come il Taurasi, tornare indietro nel tempo è molto utile per capire quali sono le potenzialità e le capacità di reggere il tempo di questo importante rosso campano. I Capitani è ormai un'azienda più che conosciuta, della sua lontana storia ve ne ho parlato in più occasioni, ma il Bosco Faiano 1999 ve lo presento per la prima volta ora, con 15 anni sulle spalle, un modo per allargare gli orizzonti, per mettere meglio a fuoco l'aglianico del territorio irpino.

Il colore granato profondo testimonia una condizione più che corretta, non ci sono particolari cedimenti neanche ai bordi; lo faccio respirare a lungo, del resto dopo quindici anni chiuso in bottiglia è il minimo, anche se non rivela alcuna riduzione.

Mi fa piacere notare che il frutto è ancora integro e avvolge con notevole forza, parlare di confetture è quasi azzardato, piuttosto ci sono ciliegie, prugne e amarene mature ma senza cadute ossidative verso la marmellata. La componente terziaria è solo agli inizi del suo percorso, si sente una bella liquirizia, il tabacco, il ginepro, tutto appare in buon equilibrio, senza sbavature.

Notevole freschezza all'assaggio, il legno è assorbito completamente, il vino ti restituisce una sensazione molto piacevole, di frutta e spezie in armonia, con un tannino che, pur non nascondendo il patrimonio genetico dell'aglianico, ha raggiunto la condizione ottimale: c'è e non disturba.

Un ottimo risultato, che fra l'altro annuncia un futuro ancora radioso, perché il lungo finale lascia in bocca una freschezza e balsamicità davvero rassicurante.


Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@ (degustazione in data: 03/2014)

© 2000-2014 laVINIum.com - Tutti i diritti riservati

 E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
 Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

lavinium@lavinium.com
