

**MOSTO SACRO**

# Terre Cerase, rosé attuale dal Sannio Beneventano

**P**ur caratterizzandosi per la precisa scelta di valorizzare esclusivamente i vitigni autoctoni campani, a partire da Falanghina, aglianico e piedirosso propri della zona del falerno, Villa Matilde ha sempre prestato grande attenzione al gusto dei consumatori, che, negli ultimi venti anni ha subito trasformazioni epocali. La linea seguita dall'azienda fondata dal romanista Francesco Avallone e portata avanti dai figli Maria Ida e Salvatore (Tani) è stata quella della puli-

zia e della linearità dei prodotti. Obiettivo: garantire uno standard quanto meno elevato, meglio ancora, quando l'andamento climatico dell'annata lo consente, se ottimo. Prendiamo questo Terre Cerase che si può considerare, in Campania, uno dei precursori di questa tipologia: se si ha un po' di memoria sensoriale, basta considerarne il colore e paragonarlo con quello dello stesso vino di una quindicina di anni per cogliere una trasformazione profonda. Prima il vino pre-

sentava riflessi violacei che macchiavano l'analisi visiva. Quando il mercato ha iniziato a chiedere rosati dal colore più gentile e più compatto, grazie all'enologia, ecco il nuovo Terre Cerase: il cambiamento nella continuità. Il colore ricorda pari pari quello della sfoglia esterna delle cipolle ramate di Montoro. Apprezzabile la consistenza. I profumi si definiscono appena il vino tocca la temperatura di 10-12 gradi. Fragoline di bosco, ciliegia, uno spruzzo di agrumi, qual-

che discreta nota floreale. Non è destinato a lungo invecchiamento, ma non mi meraviglierei se in capo a un paio di anni rilasciasse anche qualche sentore speziato, per esempio di noce moscata. In bocca risulta equilibrato con una vena sapida. Chiusura pulita e retrogusto piacevole di arancia amara. Sulla genovese di polpo, le carni bianche in preparazioni col pomodoro.

 @gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

il vino della settimana

**Terre Cerase Campania igt 2016**

**Rocca dei Leoni – Villa Matilde**  
S.S. Domitiana 18, Cellole  
Telefono: 0823-932 088

**Uvaggio** aglianico 100%

**Bottiglie prodotte** 20 mila circa

**Enologo** Fabio Gennarelli con la consulenza di Riccardo Cotarella

**Prezzo indicativo in enoteca** 9 euro

**VALUTAZIONE**





  
Insufficiente

  
Sufficiente

  
Buono

  
Molto buono

  
Eccellente



