

## Falerno del Massico

**2**  Falerno del Massico Camarato 2013  
€12 - Villa Matilde

*Al centro dell'assaggio la mineralità, accompagnata da sapidità, note agrumate ed un lunghissimo finale di macchia mediterranea. Il sorso è agile e scorrevole, ed il tannino risulta levigato e di ottima qualità.*

**In classifica "I 100 vini da comprare" posizione 25**



**Campania**

**Costa d'Amalfi**  
Vigna: Falghera, Baccarella, Piedraia, S. Giacomo, Agriano, Pappola, Rioni, Telle, Cimitile, Iscomare, Baccarella, Baccarella, Telle.

**Costa d'Amalfi Furore Rosso 2016**  
€10 - **Costa Matia**  
Sembra in casa Carone e il Rosso a sorprendere con note di mirra e finocchio, sapidi e sapori dolci del mare, senza trascurare pinacola, agrumi e lampugnola.

**In classifica "I 100 vini da comprare" posizione 4**

**Costa d'Amalfi Torosì Rosso**  
Cottazione 2016: €17 - **Reale**  
Vino di carattere, con note speziate, farnetici e balsamici inconfondibili, segue da vicino, profumato di base e da un pizzicellissimo finale di macchia mediterranea.

**In classifica "I 100 vini da bere subito" posizione 10**

**Costa d'Amalfi Terra Sacerale 2016**  
€11 - **Etne Salmacco**  
La mineralità in un vino pieno, insieme a freschezza e sapidità, senza rinviare a sinistra e lampugnola. Il risultato è un vino di grande bevibilità già oggi.

**Costa d'Amalfi Rosso Torosì 2015**  
€11 - **Agriano**  
L'aromaticità di questo rosato è inconfondibile e si ha subito per questo rosso dal corpo pregevole e dinamico, pieno e lungo, fresco e sapido, che chiude con sensazione di profumi e gusto armonici.

**Costa d'Amalfi Torosì Rosso 2016**  
€11 - **Agriano Giuseppe**  
A volte alcuni rossi possono avere struttura e lunghezza paragonabili ai vini pregiati. Questo è appunto il caso di questo Rosso d'Amalfi accompagnato da sapidità del finale.

**Costa d'Amalfi Torosì Rosso**  
Quattrecento 2014  
€10 - **Tenuta San Francesco**  
L'elemento che accomuna tutti i vini di Tenuta San Francesco è il carattere. Sapido, armonico e gustoso ed un finale finale dolcissimo un vino per molti lunedì.

**Costa d'Amalfi Furore Bianco Fardina 2015**  
€10 - **Carne Matia**  
Il Fardina è un vino per tutti le stagioni, di quelli che non hanno mai di male. Sensazione di agrumi e frutta senza accompagnare il sorso sapido e ricco.

**Costa d'Amalfi Torosì Rosso Per Ena 2015**  
€22 - **Tenuta San Francesco**  
Sembra un rosato quasi simile al Torosì, con le sue note minerali, il suo carattere, la sua armonia ed un finale di macchia di agrumi.

**Costa d'Amalfi Torosì Rosso 2016**  
€12 - **Agriano Giuseppe**  
Un vino sapido e scorrevole si accompagna a note agrumate e di frutta secca. Minerale e lampugnola conferiscono complessità e qualità.

**Costa d'Amalfi Ravello Bianco Sella della Maddalena 2016**  
€11 - **Etne Salmacco**  
Insieme a Torosì e Furore, Ravello rappresenta il meglio delle vitivinicole della Costa d'Amalfi. Sensazioni di agrumi e frutta gialli accompagnano il vino di questo vino, che chiude con una piacevole progressione rosata.

**Falerno del Massico**  
Vigna: Falghera, Agriano, Piedraia, Pirovino

**Falerno del Massico Rosso Dicitata Bruto 2013**  
€20 - **Masotta Felicia**  
Sensazione armonica e di grande finezza, note di carota, di lampugnola, mirra e note speziate, ad una mineralità finale di macchia mediterranea e a profumi rossi di balsamo.

**In classifica "I 100 vini da conservare" posizione 10**

**Falerno del Massico Camarato 2013**  
€12 - **Villa Matilde**  
Al centro dell'assaggio la mineralità, accompagnata da sapidità, note agrumate ed un lunghissimo finale di macchia mediterranea. Il sorso è agile e scorrevole, ed il tannino risulta levigato e di ottima qualità.

**In classifica "I 100 vini da comprare" posizione 25**

**Falerno del Massico Rosso Pirovino**  
Zurlo 2014  
€11 - **Regina Vittoria**  
Il Falerno in versione Pirovino in questo caso risulta sorprendente. Note speziate e sensazioni minerali e profumate ed un finale di macchia di agrumi.

**Falerno del Massico Rosso**  
Russo 1915  
€12 - **Vignara**  
La versione del rosso si accompagna a note agrumate ed agrumi, ad una buona mineralità e ad un pizzicellissimo finale di macchia mediterranea.

**Falerno del Massico Rosso Rappallo 2013**  
€10 - **Tubacco Nicola**  
Fresco e piacevole come un rosato, sapido di agrumi, succosità e da una chiusura in finale di frutta rossa e specie aromatiche.