

**i si
gnori
del
vino**

“Cacciagalli” lancia “Mille” rosso morbido con note di fiori



DOVE
Azienda
“I Cacciagalli”
Teano (Caserta)
Tel 393 9253 825
“Mille”
euro 12

ITERRENI danno il nome ai vini. Località Cacciagalli, nell'Alto Casertano, intorno al vulcano spento di Roccamonfina. Ma “Cacciagalli” è anche un modo antico e moderno di far vino. Diana Iannaccone, agronoma, è fedele ad una agricoltura biodinamica. Preferisce tecniche non invasive. Evita lieviti e chiarificazioni. Fosse una stilista, farebbe sfilare solo modelle “acqua e sapone”. Divide con Mario Basco i terreni di famiglia. Lo stile distingue i suoi vini. “Phos” è un

Aglianico curato in anfore di terracotta, rosso strutturato, arrivato subito al successo. La novità è “Mille”, 75% Piediroso e 25% Aglianico, niente legno, vinificato e affinato in vasche di cemento come una volta: ricordate i “Palmenti”? Sapienza distribuzione: Ciro Bonfanti punta su locali gestiti da esperti. Carlo Menale e il sommelier Raffaele sono i primi megafoni al “Menalino” di Aversa. Lode a “Gran Gusto” che ha inserito subito tra i migliori bio-vini “Mille”, rosso morbido con riflessi violacei, impatto floreale (viola, rosa, gladiolo) che precede note fruttate, lampone e ribes. Bel finale amaro e fumé, timbro di terra vulcanica.

(a. c.)