

I signori del vino

Tenuta Fontana due superbianchi di giovani fratelli

Mariapina 29 anni, Antonio 24. Lei laureata in Economia, lui torna dalla Cattolica di Milano dopo gli studi in Giurisprudenza. I fratelli Fontana sono due volti e storia di un solo spot. Il successo dei giovani dirigenti in aziende agrarie. Sotto i 35, Coldiretti ne conta 56mila. Rendono più green l'agricoltura italiana, più innovative le produzioni, più diffuse le colture bio, più stabile l'occupazione. Una presenza che aumenta del 12 per cento negli ultimi cinque anni, Campania e Sicilia superano la media nazionale. "Tenuta Fontana" apre nel 2009, ma la famiglia gestiva vigneti dall'800, è alla quinta generazione. La velocità dell'impresa supera la fiducia dei genitori, Raffaele Fontana e Teresa Diana. Gli ex bambini lanciano ora due bianchi interessanti. "Alberata 2018" è Aprinio superlativo. Spettacolare la raccolta. I contadini si arrampicano sulle scale a triangolo, sempre più strette a mano a mano che si sale, appoggiate alle "viti maritate" legate ai pioppi. L'Asprinio, 12,5 gradi in giallo carico con riflessi dorati, deriva da lenta fermentazione in anfore di terracotta. Antico metodo che l'enologo Francesco Bartoletti volentieri applica a uve di viti secolari. Opaco, morbido, ma fresco e sapido, con note fruttate di melannurca e biancospino, si esalta con la mozzarella aversana, sono l'orgoglio della stessa terra. La Falanghina sannita, 13,5 gradi, giallo paglierino, è un bianco strutturato, asciutto, note intense dalla pera all'ananas alla noce in una trama vibrante. In Usa e Brasile è anche sontuoso aperitivo.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Tenuta Fontana
Azienda agraria
a Pietrelcina
(Benevento).
0824 99 18 79.
"Falanghina
Civico 2" euro 12,
"Alberata" 19.
Anche Grappa
e Aceto di breacio

