

IL TIRRENO

Un bicchiere di vermentino tira l'altro

<http://iltirreno.gelocal.it/regione/2012/10/08/news/un-bicchiere-di-vermentino-tira-l-altro-1.5830294>

- 10/08/2012 -

La zona dove sorge l'azienda agricola "La Fralluca" è una tra le più belle della Toscana vinicola. Barbiconi, così si chiama, è uno spicchio di terra ancora incontaminato, sul versante di Suvereto che guarda verso Monteverdi Marittimo. Francesca Bellini e Luca Recine hanno impiantato viti per 10 ettari su un terreno ricco di calcare e di scheletro, che durante l'estate risente di una significativa escursione termica tra il giorno e la notte.

Il risultato consiste in vini accattivanti e promettenti, moderni nella progettazione eppure densi di tradizione e di storia.

Il vermentino Filemone ha goduto di una favorevole commercializzazione, che l'ha fatto apprezzare nei migliori ristoranti costieri, ma degne di attenzione sono pure le altre etichette aziendali, a partire dal promettente Ciparisso. Fillide e Pitis, non sofisticati come i loro nomi ma non per questo meno gustosi, sono da provare rispettivamente nelle annate 2009 e 2008: il primo per le sue note speziate, il secondo per le suggestioni regalate dal syrah con cui è prodotto. Quattro bottiglie che hanno dato notorietà a "La Fralluca", portandola all'attenzione della critica e della stampa specializzata.

Il vermentino Filemone è di quelli che ne berresti un secchio. E' accattivante fin da quando lo guardi nel bicchiere, con quei riflessi di una tonalità dorata che ti colpiscono fin da subito. Al naso riporta con chiarezza sentori di ginestra, in bocca si presenta sapido e accattivante fin dal primo sorso. Il finale è lungo quanto basta a un vino gradevole, da bere fresco in abbinamento ai piatti di pesce, ma non per questo semplice né banale.

di Antonio Valentini