

IL TIRRENO

di Antonio Valentini

La Fralluca di Suvereto è una di quelle aziende abituate al profilo basso. Tanta sostanza e scarsa attenzione alla cornice, a tutto ciò che sta attorno alla produzione del vino. Eppure in pochi anni Luca Recine e Francesca Bellini, convertiti al vino dopo un passato nel mondo della moda, si sono imposti all'attenzione degli esperti. La loro azienda è situata in un bellissimo angolo della campagna suveretana: angolo si fa per dire, poiché gli ettari totali sono 45, dieci dei quali vitati.

La località Barbiconi, dove sorge l'azienda, è una di quelle naturalmente vocate alla produzione vinicola. L'altezza media di 130 metri sul livello del mare garantisce quella escursione termica di cui in estate c'è bisogno perché i vini siano equilibrati, profondi e interessanti. I venti provenienti dal mare, non lontano ma neppure a ridosso, garantiscono sia ai bianchi che ai rossi una grande sapidità che, associata alla mineralità, li rende per nulla omologati. Quattro le etichette prodotte: tre rossi e un bianco, con quest'ultimo che ha rappresentato il vessillifero dell'azienda, veicolandone il nome e l'immagine.

FILEMONE 2012 Ormai da tempo il bianco di casa Fralluca ci ha abituato alle belle performance. L'uvaggio è azzeccatissimo: 95% vermentino e 5% viogner. Il risultato è un vino rotondo e gustosissimo, nel suo genere tra i migliori prodotti dalla costa toscana. Al naso sa di fiori, leggermente agrumato, comunque fruttato. In bocca è molto fresco, assai gustoso, uno di quei vini che ne berresti un secchio. Superfluo aggiungere che è meglio accompagnarlo con i piatti di mare, con i quali si sposa a meraviglia. Prezzo: euro 12

21 ottobre 2013