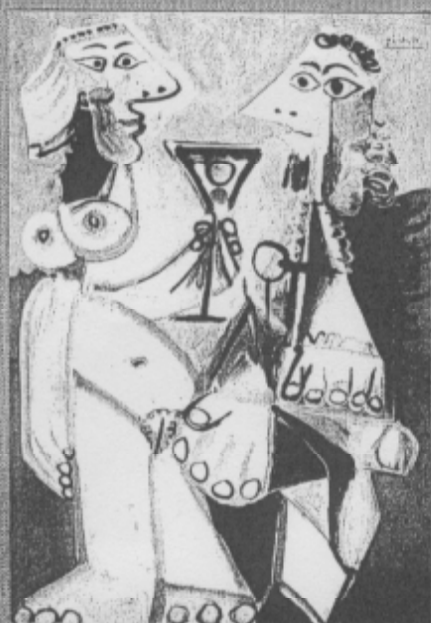


DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini di Puglia e
ai Ristoranti Culinari d'Autore



2006

Associazione Italiana Sommelier

MANIMURCI

MANIMURCI

Via Casale, 9 bis - 83052 Paternopoli (AV) - Tel. 0827 771012 - Fax 0827 771977
www.cantinemanimurci.com - info@cantinemanimurci.com

Anno di fondazione: 2002

Proprietà: Carmine Aliasi (Amministratore)

Enologo: Antonio De Gruttola

Totale bottiglie prodotte: 100.000

Ettari totali vitati di proprietà: 10

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A16 uscita Avellino est, proseguire per la Statale Ofantina fino a Paternopoli.

L'azienda è nata nel 2002 per volontà di un affiatato gruppo di amici con la passione del vino nel sangue. La filosofia di produzione prevede qualità eccelsa delle uve, tecnologie di vinificazione all'avanguardia, controllo di tutte le operazioni quasi maniacale, cosa possibile anche per il piccolo numero di bottiglie prodotte (ogni bottiglia viene avvinata manualmente!). Tutte le etichette derivano da vinificazioni in purezza, nell'intento di esaltare le peculiarità del territorio e dei suoi antichi vitigni: i vini sono davvero godibili e ben realizzati, destinati a una sicura crescita, ma già di altissimo livello qualitativo.

ROSSOCUFO 2003

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Aglianico 100% - Gr. 13,5% - € 13,50 - Bottiglie: 7.000 - Elegante rosso rubino che rende onore al nome, ha un naso morbidamente fruttato (prugna, ribes), ben ampliato da una leggera brezza balsamica, ma soprattutto da vaniglia, cardamomo, tabacco biondo, caffè tostato e cacao. Piacevolissimo e morbido al gusto, ha tannini di estrema finezza e compattezza, corpo muscoloso ma agile, ottima PA1 levigata. La maturazione si è svolta in barrique e tonneau di rovere francese per 10 mesi, seguiti da altri 8 di affinamento in vetro. Cosciotto di agnello al timo.

FIANO DI AVELLINO 2004

Tipologia: Bianco Docg - Uve: Fiano 100% - Gr. 13,5% - € 13,50 - Bottiglie: 10.000 - Giallo paglierino di bella luminosità. Presenta eleganti aromi di frutta matura che preludono a spiccate note di nocciola tostata e miele. Caldo e piacevole al palato, mostra ancora una leggera predominanza della freschezza e della sapidità, ben indirizzate verso un prossimo arrotondamento. Davvero ottima la PA1, minerale e fruttata. Vinificato in acciaio, è poi rimasto 6-8 mesi in tonneau di rovere. Calamari ripieni.

4 CONTRADE 2003

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Aglianico 100% - Gr. 13,5% - € 7,50 - Bottiglie: 10.000 - Rubino trasparente e con unghia violacea, ha un naso intenso e di buona finezza, con sentori di bacche rosse, muschio e coinvolgenti note animali in sottofondo. Semplice ma gradevole all'assaggio, evidenzia un ottimo nerbo acido e vivace tannicità; discreta la persistenza. Solo acciaio per 6-10 mesi. Pappardelle al sugo di cinghiale.

GRECO DI TUFO 2004 - € 11 - Paglierino brillante, molto floreale e minerale. Sapido, caldo e gustoso. Grigliata mista di pesce.

SANNIO FALANGHINA FALANGE 2004 - € 8,50 - Ha profumi di frutta gialla e glicine. Sapido e appena ammandorlato. Risotto ai gamberi.