

Le "Riserve" di Manimurci

UNA GRANDE AZIENDA DEL VINO SVELA ALCUNI DEI SUOI SEGRETI

Dopo la manifestazione "Cantine Aperte 2005" abbiamo incontrato il responsabile marketing delle "Cantine Manimurci", Matteo Perma.

La vostra azienda nasce nel 2002, ci dica più...

Appunto nel 2002 da un gruppo di amici con la passione del vino nel sangue, passione, trasmessagli dai propri genitori. Quasi un atto dovuto, in quanto, a Paternopoli si produce vino da più di 20 secoli. Paternopoli si trova nel cuore dell'Irpinia al centro dell'area del "TAURASI", delle uve qui prodotte (fra le migliori del comprensorio) fanno incerta le maggiori cantine Irpine e noi, ovviamente, scegliamo le migliori fra le migliori. L'idea è creare una cantina gioiello nella terra chiamata "Fonte di Venere" (Mani Murci).

La I vitigni della Magna Graecia sono stati modellati dai Romani e poi per generazioni di viticoltori scrupolosi, segretamente innamorati di quella terra ricca di potassio e fosfato da cui nascevano vini morbidi e pieni.

Sappiamo che la vostra missione, i vostri obiettivi si possono riassumere in tre parole: trasparente, prezioso e raro.

Trasparente come il nostro modo di fare vino,



Prezioso come l'uva che coltiviamo e selezioniamo e raro come il vino che produciamo, limitato, esclusivo, unico.

La zona del Taurasi, la conosciamo bene. Le mani dei nostri avi si sono sporcate orgogliosamente con quella terra per generazioni. La



terra stessa ha imparato a riconoscere il nostro lavoro. Sappiamo riconoscere la qualità dell'uva che raccogliamo.

Il terreno compatto, argilloso-calcareo misto a materiali vulcanici è accarezzato da un sole costante e dal vento proveniente dalle Valli dell'Ansanto.

Clima e terreni fanno la loro parte. Se l'Irpinia del vino ha conquistato i mercati mondiali è merito però degli uo-

Fiano di Avellino - Le Riserve

Caratteristiche: Mix tra freschezza e finezza. Dal colore giallo paglia si passa, subito all'eleganza degli odori di ananas e pera. Perfettamente strutturato e morbido. L'acidità è quella di un Fiano dall'equilibrio miracoloso.

--- Riserva speciale ---

Zona di produzione: Area del Fiano di Avellino DOCG, 400 mt. S.l.m.

Esposizione ed Altitudine: Sud/Ovest 400 m. s.n.m.

Tipologia di Terreno: Argilloso Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Gradazione: 13% vol. - Acidità totale: 5,10 g/l

Periodo di vendemmia: A mano, seconda metà di ottobre.

Tipo di vinificazione: Selezione delle uve in vigna e in cantina. Premitura soffice, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Affinamento in botti inox per almeno 4 mesi. Ulteriore passaggio in bottiglia per almeno 2 mesi.

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

Abbinamenti: E' un vino perfetto con ogni piatto di pesce fresco e raffinato. I frutti di mare acquistano un'incredibile vivacità se gustati col nostro Fiano.



mini che lavorano questa terra. Siamo convinti di saper fare bene e non scendiamo a compromessi, siamo esigenti ma pronti a farci stupire dalle qualità della nostra terra. La tecnologia è solo un supporto, l'eccellenza delle nostre vigne era già tale ai tempi di Virgilio e Seneca.

Per arrivare a Manimurci si percorre un cammino aspro e tortuoso. Poi si individua una valle aperta che bea lo sguardo. Allo stesso modo si giocisce di un vino in purezza dopo un'attenta degustazione. Manimurci vuole distinguersi dalla produzione di massa, puntando su un vino che nessuno crea allo stesso modo: vini in purezza che catturano lo sguardo e stupiscono il palato. Un vino creato per chi adora le sensazioni forti, per chi sa aspettare per puntare al meglio.

La vostra produzione è molto differenziata?

Attualmente contiamo su 9 "etichette" di altissimo livello: Taurasi, Rossocupo, 4contrade, Falange, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Calore, Ritrifisco, Falanghina del Benevento oltre le "Riserve".

Il Taurasi DOCG sarà commercializzato a fine anno.

Cosa sono le "Riserve"?

Le "Riserve" sono la selezione effettuata dall'azienda di microvinificazioni atte a migliorare la qualità dei vini da essa prodotti, che vogliono trasmettere tutto l'impegno aziendale, le qualità del territorio e la soddisfazione a chi degusterà questo magnifico vino. Le "riserve" maturano in carati da 5 Hl. di rovere ed sono affinate in bottiglia. Le bottiglie, ovviamente, sono numerate.

La prima è il Rossocupo-Agliano-Riserva con 8 mesi in barrique di rovere francese e 4 mesi in bottiglia.

La seconda il Fiano di Avellino docg- Riserva con 4 mesi in barrique e 2 mesi in bottiglia.

Cantine Aperte di quest'anno ha permesso a

Rossocupo - Le Riserve

Caratteristiche: Affascinante rosso rubro. Sottili la potenza dei profumi di vaniglia, spezie e frutti rossi; imponente nella sua complessità degustativa; sapore secco in cui si armonizzano i tannini. --- Riserva speciale ---

Zona di produzione: Area collinare di Paternopoli, zona Taurasi DOCG, Sud-Sud-est 350/500 mt. S.l.m.

Esposizione ed Altitudine: Sud-Sud/Est 350/500 m. s.l.m.

Tipologia di Terreno: Argilloso/Calcareo su sabbie compatte.

Sistema di allevamento: Spalliera e regola avellinese.

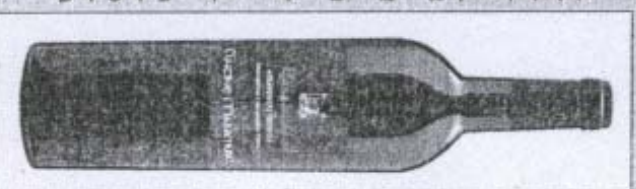
Gradazione: 13,5% vol. - Acidità totale: 5,80 g/l

Periodo di vendemmia: A mano fine ottobre inizio novembre.

Tipo di vinificazione: Selezione delle uve in vigna e in cantina. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento con microoxygenazione, in barriques di rovere francese per almeno 8 mesi, in bottiglia per almeno 4 mesi.

Uvaggio: 100% Aglianico Irpinia

Abbinamenti: Uno dei grandi rossi campani, un vino che fa immaginare cene con suntuosi piatti di carni rosse e selvaggina, e formaggi a pasta dura.



moltilissime persone di apprezzare la nostra produzione, particolarmente questa delle riserve.

Come "conoscere" il nostro vino?

A parte l'ampia diffusione che abbiamo sul territorio irpino, siamo presenti nei migliori ristoranti e nelle maggiori enoteche, stiamo consolidando la nostra presenza in Italia e finalmente all'estero.

Potevate visitare il nostro sito www.cantinemanimurci.com oppure contattarci, nel cuore dell'Irpinia, a Paternopoli.