758	nov-10	EVENTO	SAPERE E SAPORI - LISCATE - 26/11/10	
2009	13°	PRODUTTORE	VINOSIA	
€ 0,0	boffelli	NOME	GRECO DI TUFO	
DOC / IGT	GRECO DI TUFO	TIPOLOGIA	GRECO DI TUFO	

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni
2	2	7	ZZ	GRECO
			ZZ	
			ZZ	
			ZZ	
			ZZ	

Commento breve . AROMI MINERALI, PIETRA FOCAIA, PRECEDUTI DA UN FLOREALE DELICATO QUANTO EVANESCENTE. SAPIDO IN BOCCA CON RETROGUSTO LEGGERMENTE AMAROGNOLO.

GENEROSOS SECOS	.
ESPUMOSOS	.
BLANCOS	XXX
ROSADOS	.
BLANCOS CRIANZA	.
TINTO JOVEN	.
TINTO GUARDA	.
FERMO	XXX
MOSSO	.
FRIZZANTE	.
SECCO	XXX
ABBOCCATO	.
DOLCE	.

Un antichissimo vitigno campano importato dai pelagi, antica popolazione greca, in epoca pre-romana. Testimonianze della sua coltivazione sono state trovate nel sito archeologico di Pompei, speriamo che non crolli.
I fratelli Luciano e Mario Ercolino producono sia questo che il prossimo vino della degustazione, il nome della loro azienda è Vinosia e si trova in Irpinia, il cuore storico dell'enologia campana.
Il Greco di Tufo prende nome dal comune di Tufo, affonda le sue radici in una terra ricca di minerali, una terra ancora giovane geologicamente, vulcanica e sismica, che conferisce alle uve sapori ed aromi complessi ed eleganti, predomina la componente minerale. Nel mio bicchiere di assaggio è entrato vino proveniente da due bottiglie con la stessa etichetta ma con caratteristiche diverse, anche Franco, che era seduto vicino a me ha avuto la stessa impressione. Infatti non capivo come la descrizione di un vino minerale così come lo stava raccontando Rovati, si adattasse al vino che avevo nel bicchiere, che mi ricordava frutta matura, mela con qualche sentore muffato. Non era odore di tappo, ma sicuramente in quella bottiglia il vino aveva subito qualche evoluzione fuori dalla norma, infatti riprovato da una seconda bottiglia sia io che Franco abbiamo potuto gustare un bel vino secco e fragrante con aromi di pietra focaia ed una leggera sapidità in bocca. Acidità ben bilanciata dalla forte componente alcolica.
L'abbinamento con le linguine allo scoglio è stato ottimo. Nella valutazione probabilmente ha influito negativamente aver bevuto quella prima bottiglia che non ci ha convinto.