



ILARIA COCCO

Docg Montefalco Sagrantino Passito
Fontiola

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Cocco Ilaria](#)

Proprietà: Ilaria Cocco

Enologo: Massimiliano Caburazzi

Ilaria Cocco sembra una persona che non si lascia scoraggiare facilmente: a rimarcarlo anche la sua corporatura robusta di donna alta, di bellezza giunonica. Comunque, anche se in zona viene guardata un po' in obliquo essendo una delle ultime arrivate, anche se ha subito dei furti, anche se a capo dell'azienda c'è solo lei, pur con l'aiuto del padre e di un enologo che è una garanzia in questa denominazione, Ilaria è ben determinata a perseguire il suo sogno. Il testimone le arriva direttamente da un'altra donna, sua nonna, che alla morte del marito si è presa cura delle vigne. Ilaria, cresciuta nel mondo agricolo, sin dal liceo desiderava avere una sua cantina. Dopo la laurea (non nel settore enologico) va invece a lavorare all'estero. Poi però torna e per anni lavora in sordina per prepararsi bene all'uscita dei suoi primi vini, tre anni fa. Tre etichette: Sagrantino di Montefalco, Rosso di Sagrantino e il M. S. Passito. Appena tre ettari e mezzo (12.000 bottiglie totali prodotte) esposti a sud, sud-est a 400 metri d'altezza in località Poggetto a Montefalco. I vigneti, tutti sotto la minimale cantina, sono circondati da boschi e alberi. Zona molto ventilata, offre anche providenziali escursioni termiche. In fondo al vigneto esiste una fonte del 1650, in onore della quale ha chiamato il suo passito Fontiola. Solo acciaio, colpisce per l'equilibrio, l'eleganza e la beva di fresca balsamicità.

(Alessandra Piubello)