



## CANTINA DEL BARONE

Campania Igt Fiano Particella 928

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantina del Barone](#)

Proprietà: Sarno Luigi

Enologo: Sarno Luigi

Siamo alle pendici del Monte Terminio sulle colline di Cesinali, in Irpinia. In un luogo immerso nella natura, ci accoglie Luigi Sarno, giovane enologo e quarta generazione di viticoltori. Un rapporto familiare con le vigne fin dall'infanzia, poi la decisione di imbottigliare nel 1996 e di prendere le redini aziendali nel 2008. Il suo ingresso segna dei cambiamenti: si punta tutto sul Fiano, in particolare sul Particella 928, vigna di 0,5 ettari che viene espantata e ripiantata 22 anni fa cambiando l'esposizione dei filari in direzione nord-sud, per ottenere un irriggiamento uniforme e beneficiare dei venti caldi del mare e di quelli più freddi del nord. Mentre camminiamo le vigne, abbracciate da nocioleti e alberi da frutto, sbuchiamo negli orti per poi imbatterci in alcuni pavoni. Di fronte alla loro gabbia restiamo in ammirazione davanti alla vigna ultracentenaria, custode originaria che ha "figliato" le altre vigne dei Sarno. Luigi ha le idee chiare: preservare la biodiversità (è anche in biologico certificato) ed esaltare il vitigno con un procedimento che prevede la pressatura intera delle uve senza diraspatura, l'utilizzo di soli lieviti autoctoni e l'affinamento in acciaio, con solforosa aggiunta solo prima dell'imbottigliamento. Un Fiano dallo stile unico e caratteriale. Austero ed essenziale, è vivacizzato da uno slancio sapido, armonioso nella densità gustativa d'impressiva eleganza.

**(Alessandra Piubello)**