



ABBAZIA DI CRAPOLLA

Campania Igp Bianco Sireo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Fiano Cilentano, Falanghina

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Abbazia di Crapolla](#)

Proprietà: Fulvio Alifano, Giuseppe Puttini

Enologo: Arturo Erbaggio

Sospesi tra il mare azzurro della costiera sorrentina e il monte Faito, camminiamo le vigne, i giardini di erbe aromatiche, fra olivi, agrumeti e fiori, colpiti dalla Bellezza e da un senso di pace profonda. Siamo in località Crapolla: il luogo è magico, sembra che i benedettini lo avessero scelto nel XII secolo per costruire una grancia (una sorta di fattoria, con vigne, orti e altro, afferente all'abbazia madre di Vico Equense). Fulvio Alifano giunge in questo posto e se ne innamora perdutamente. Grande appassionato di vini, intuisce che questo paradiso è il luogo d'elezione per il suo sogno: produrre vino. Scopre un documento che attesta che nel 1520 qui si faceva vino. Nel realizzare il suo progetto incontra molti ostacoli, dalla terra che il proprietario non voleva vendere, a vincoli paesaggistici e architettonici (la grancia era un rudere, ora rinata). Coinvolge Giuseppe Puttini, imprenditore, e nel 2008 piantano le prime vigne. Siamo a 300 metri di altitudine, su terreni sabbiosi, ghiaiosi con substrato calcareo e sedimenti vulcanici. "Ora et labora" è diventato un mantra anche per chi lavora qui, nella tranquillità di questo posto unico dove si rispetta la biodiversità seguendo il regime biologico. Appena 2 ettari vitati, con una produzione di circa 10.000 bottiglie. Sireo, blend di Fiano e Falanghina, profuma di erbe aromatiche, agrumi. Al sorso è sapido, fresco, coinvolgente fino al lungo finale.

(Alessandra Piubello)