

VILLA MATILDE AVALLONE

Docg Greco di Tufo Contrada 127 Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Villa Matilde Avallone
Proprietà: famiglia Avallone
Enologo: Maria Cristina De Simone, Pier Paolo Chiasso, Riccardo Cotarella

Ho incontrato Maria Ida Avallone molte volte, ammirandone l'innata classe, la capacità di essere imprenditrice con i tratti femminili della dolcezza, della disponibilità all'ascolto, dell'empatia. Accade che finalmente la raggiunga nella sua tenuta a Cellole nel Casertano e che insieme a sua figlia Cristina si crei l'atmosfera per una condivisione autentica, discorsi intensi di memoria, di vissuto: un incontro avvolgente, che resta. Siamo nella casa di chi ha riportato in vita il Falerno, il vino più noto dell'antica Roma. Il padre di Maria Ida, Francesco Paolo, avvocato, dopo anni di ricerche, individua dei ceppi riconducibili alle varietà originarie. Nasce Villa Matilde, dedicata alla moglie, che poi diventa, con i due figli al timone, Maria Ida e Salvatore, Villa Matilde Avallone, a sottolinearne la conduzione familiare. I fratelli investono poi in Irpinia e nel Beneventano. È la prima volta che incontro Cristina, figlia di Maria Ida, trentunenne dallo sguardo deciso e dai modi diretti. Il nonno aveva già visto in lei, a 6 anni, la futura enologa. Previsione esatta. Cristina inizia nel 2022 - anche se è il 2023 l'anno dell'investitura - con questo vino, un Greco di Tufo affinato in acciaio e in anfora. Ben riconoscibile il varietale, tra profumi agrumati, erbe aromatiche, pietra focaia e il profilo verticale. Colpisce per il carattere un po' ruvido, tattile, la sapidità intensa e il sorso avvincente.

(Alessandra Piubello)