

**G**rande o grandissimo? Per il Montevertrano il dilemma si pone sempre e solo in questi termini. Ebbene, sul vino del 2006 mi è difficile dare una risposta definitiva. Meno pesante e persistente di altri predecessori, esprime comunque una varietà aromatica molto suggestiva. Chi può pronosticare con esattezza l'evoluzione di questo rosso che avrà vita, per lo meno, per tre lustri, come dimostrano le (purtroppo) sempre più rare degustazioni delle prime annate di Montevertrano? Allora, cari lettori, vi consiglio caldamente di tuffare il naso nel vortice dei profumi che s'intrecciano: mora, cassis, ciliegia, amarena, spezie (tra queste l'anice stellato), il cuoio nuovo. Ora che lo sto degustando (fine luglio 2008) avverto ancora qualche spigolo. Apprezzabile comunque per la sua freschezza, l'appagante vena minerale. I tannini, estratti con perizia, si sentono ancora molto. A prescindere da ogni considerazione, chi ama un vino del genere non ne perde un'annata. Giovane e nervosetto va bevuto esclusivamente su carni rosse (maialino nero o manzo) succulente alla brace. Poi sarà adatto per gli abbinamenti più svariati: manzo brasato, beccaccia sul crostone, lepre in salmì, formaggi stagionati.

## Montevertrano Colli di Salerno

IGT 2006

### MONTEVETRANO

**UVAGGIO** cabernet sauvignon 60%; merlot 30%;  
aglianico 10%

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 30.000

**ENOLOGO** Riccardo Cotarella

**GRADAZIONE** 13,5°

**PREZZO INDICATIVO** 45,00 euro

Montevertrano.  
*imbottigliato dall' Azienda agraria  
Montevertrano  
di Salerno Imparato*

2006

