



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

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 30.000 circa

**ENOLOGO** Riccardo Cotarella

**GRADAZIONE** 13,5°

**PREZZO INDICATIVO** 45,00 euro



## **MONTEVETRANO COLLI DI SALERNO** igt 2005 **MONTEVETRANO**

**S**o bene che il Montevetrano inizia a dare il meglio di sé almeno un paio di anni dopo la commercializzazione. Eppure, il vino del millesimo 2005, pur serbando come uno scrigno i suoi più preziosi tesori aromatici, li lascia, a differenza del predecessore, almeno intravedere. Ecco perché stavolta torno ad assegnare la massima valutazione a questo rosso che, ormai da quasi quindici anni, continua a scrivere alcune delle più belle pagine dell'enologia campana. Di colore rubino scuro, rilascia bagliori affascinanti durante la lenta rotazione nell'ampio calice che consente di coglierne anche la notevolissima consistenza. Il quadro olfattivo è dominato soprattutto da certi sentori foschi ma affascinanti, caratteristici dei grandi Cabernet sauvignon: piccoli frutti di bosco (cassis), humus, terra bagnata. E ancora sentirete l'odore penetrante del cuoio nuovo e splendide note balsamiche. Di trama molto fitta, morbido, ma non quanto vi aspettereste da un rosso ottenuto in prevalenza da cabernet e merlot allevati nel Sud. Freschezza e tannini ce lo restituiranno mirabilmente evoluto fra dieci anni, quando il vino avrà raggiunto la saggezza della piena maturità. Sullo Chateaubriand con la vasta corte delle sue guarnizioni.