

BIBENDA 2016



Contrada Pesco, 2 – 83040 Luogosano (AV)

Tel: 0827 78017 – Fax: 0827 78156

www.lamolara.it – info@lamolara.it

Anno di fondazione: 2002 – **Proprietà:** Riccardo Morelli

Fa il vino: Antonio Pesce – **Agronomo:** Giovanni Soriano

Regime di conduzione agricola: convenzionale

Bottiglie prodotte: 50.000 – **Ettari vitali di proprietà:** 7

Vendita diretta: Sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dall'autostrada Napoli-Bari, uscire ad Avellino Est, prendere la SS100 Ofantina e seguire le indicazioni per Luogosano per circa 25 chilometri.

A fronte della scelta di non inviare tre fra i campioni più rappresentativi dell'azienda, Riccardo Morelli dimostra di essere produttore coscienzioso e attento al consumatore.

E così Taurasi Santa Vara, Greco Dionisio e Fiano Jovis, restano in cantina a completare le fasi di maturazione.

Accanto a questi ultimi, il prossimo anno verrà presentata una Riserva di Taurasi targata 2009 e due nuovi bianchi da uve Fiano e Greco, che andranno a completare la riuscita gamma.

Piacevoli e ben concepiti i due spumanti di casa, lampante dimostrazione di come al Sud si possano produrre Metodi Charmat di valore.

FIANO EXTRA DRY S.A	IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI VIGNA CLAUDIA 2013	AGLIANICO EXTRA DRY S.A.	AGLIANICO 2013
Paglierino dai riflessi oro, dal perlage fine. Intense note di frutta secca, assieme a profumi di nespola, albicocca, litchi e mango.	Rubino da bagliori porpora. Profumi di erbe aromatiche e iosa, caramella alla ciliegia e ricordi di more selvatiche.	Bella veste colore corallo. Effluvi di pesca, mela, salvia, su uno sfondo di fragoline di bosco	Rubino sfumato ai bordi. Ricordi di viola, lampone, china e pepe a completare il tutto. Bocca lauta di fibrante freschezza.
			