



## Azienda Agricola La Molarina

Azienda Agricola La Molarina srl  
 C.da Pesco, 83040 Luogosano, AV - tel +39 082778017 - fax +39 082778156 - info@lamolarina.com - www.lamolarina.it -  
 Responsabili della produzione: Riccardo Morelli (Titolare e Resp. Commerciale), Antonio Pesce (Enologo) - Anno  
 avviamento: 2002 - Vini prodotti: 9 - €50.000 - Eittari: 7 - Uve/vini acquistati: 40% delle uve - ☑ sì - ☒ sì - ☒ no

### IL MIGLIOR VINO

**Fiano di Avellino 2015** **89**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

**Sensazioni:** armoniosamente pieno, eccellente in equilibrio gustativo, la sua densa potenza intensa ha il tatto della seta e del velluto. Un alcol eccezionale, favolosamente profondo, eppure avvolto in drappi morbidi e setosi di glicerinoso polpa d'estratto. Nitida l'enologica trasformazione e la sua pera, compiutamente matura, impreziosita nella sua fragranza da cenni d'accennate spezie e di fiori, pure questi tonamente suadenti. Gran dolcezza olfattiva e quindi gustativa, con il vino che al palato tocca denso e viscoso, con il suo gusto uvosamente armonioso. Avvolgente allora, in sapore come in calore e tepore. Un grande vino bianco col suo densissimo, uvo varietale.

**Informazioni:** ☐ - ☑10/07/17 - ☑B - €3.500 - ☑Fiano

**Impressioni del produttore:** grande equilibrio, struttura poderosa, sentori di nocciola ed affumicato sono le note organolettiche che vi faranno amare il nostro Fiano di Avellino Docg 2015.



### GLI ALTRI VINI

**GRECO DI TUFO 2015** **IP: 89**

C: 30 - E: 30 - I: 29 - ☐ - €4.000 - ☑Greco

**SPUMANTE ROSATO** **IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☑ - €2.000 - ☑Aglianico

### Commento Conclusivo

Di ottima morbidezza gustativa e di apprezzato nitore olfattivo tanto il Greco di Tufo 2015 quanto lo Spumante Rosato. Ma la dote di maggior valore posta in luce dal bicchiere dell'Azienda Agricola La Molarina è certo la consistenza estrattiva. Di favolosa potenza e rara concentrazione è infatti il frutto del Fiano di Avellino 2015, un vino di densissima fitezza e di maestosa persistenza d'aroma. Cresce netto il valore di questo ricco bicchiere, complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 88,33 (+2,12%); **QOT:** 4,91  
**Indici complessivi:** C: 30,66 - E: 29 - I: 28,66