



L'Azienda Agricola La Molara nasce dalla passione dei soci fondatori, i quali hanno messo a disposizione della società sia le proprie capacità commerciali che la propria esperienza tecnica. Situada a Luogosano, nel cuore dell'Irpinia, terra dai profili marcati e dai sapori forti, dove la cucina è un rito ed il vino molto più di una semplice bevanda da pasto.

La Molara

Azienda Agricola La Molara srl
 C.da Pesco, 2, 83040 Luogosano, AV - tel +39 082778017 - info@lamolara.com - www.lamolara.it - Responsabili della produzione: Riccardo Morelli (Titolare e Resp. Commerciale), Antonio Pesce (Enologo) - Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 9 - €40.000 - Ettari: 3 - Uve acquistate: 10% delle uve - ☑ sì - ☑ sì - ☑ no

IL MIGLIOR VINO

**Vigna Claudia Irpinia
 Campi Taurasini 2016** 92

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29

Sensazioni: non si limita visivamente a porsi stupendamente massivo, anche al profumo si coglie nell'aere lo spessor del suo frutto denso, fitto come un muro. Ma mai più morbido fu l'urto, che ogni contatto pieghe e pieghe d'estrattiva e glicerinoso polpa, godono avvertendoci che questo vino è equilibratissimo oltre che portentoso in disponibilità di manito. Il tannino fitto ne fa poroso il tessuto, la morbidezza contraendolo e neutralizzandolo del tutto in amaro. Souplesse, complessità, fruttosità e speziosità perfino agrumeggianti d'ogni essente sensazione. Il tutto colto ed ammirato ad un virtuoso livello di enologico nitore, con la confettura di mora e le creme del rovere dello sviluppo che ne balsamizzano l'aspergersi in vanigliatissime effusioni.



Informazioni: ☑ - ☑ 09/07/19 - ☑ B - €6.000 - ☑ Aglianico

Impressioni del produttore: il Vigna Claudia Irpinia Doc Campi Taurasini sarà il vostro "lusso accessibile": un piacere quotidiano con perfetto equilibrio tra acidità, morbidezza e tannini.

GLI ALTRI VINI

TAURASI SANTA VARA 2013 IP: 90

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ☑ - ☑ 1.800 - ☑ Aglianico

GRECO DI TUFO 2017 IP: 89

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

FIANO DI AVELLINO 2017 IP: 89

C: 29 - E: 31 - I: 29 - ☑ - ☑ 2.000 - ☑ Fiano

SPUMANTE ROSATO 2018 IP: 88

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☑ - ☑ 1.700 - ☑ Aglianico

FIANO BRUT 2018 IP: 87

C: 30 - E: 29 - I: 28 - ☑ - ☑ 3.300 - ☑ Fiano

Commento Conclusivo

Eccellente in morbidezza gustativa il Fiano di Avellino 2017, poderoso in polpa e grado il Greco di Tufo 2017, vini di ottima pulizia enologica esecutiva e di grande uva nativa. Densità estrattiva superiore che svelano anche gli spumanti, con il Fiano Brut 2018 e lo Spumante Rosato 2018 che al palato svelano polposità e cremosità con gran brio. Di gran potenza balsamico-evoluta il Taurasi Santa Vara 2013, vera essenza di polpa e glicerina. Il migliore è il Vigna Claudia Irpinia Campi Taurasini 2016: qui alla ricchezza estrattiva segue una vivida integrità ossidativa, una sequenza palatale armoniosa fra acidità, tannino e morbidezza dell'uva matura.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,16 (+1,1%); QOT: 5,54

Indici complessivi: C: 30,66 - E: 30 - I: 28,5