Scritto da Red.
Lunedì 28 Marzo 2022 11:36



CONTRADA – Il Taurasi Docg 2017 della cantina Francesco De Stefano diventa terzo migliore vino rosso italiano a parità di punteggio. Si aggiudica, infatti, 96 punti per la sua consistenza, l'equilibrio e l'integrità, nella recente degustazione di Luca Maroni, il famoso analista sensoriale ed esperto di vini che da circa 30 anni raccoglie la produzione vinicola delle migliori aziende italiane nel suo annuario de "I migliori vini italiani".

Nell'edizione 2023 rientra anche un altro fiore all'occhiello della cantina Francesco De Stefano, Il "Saluber" - Campi Taurasini Doc 2018 che totalizza, per il critico di fama internazionale, 94 punti. Nel portale web più ricco del mondo sul vino, quello di Luca Maroni, da qualche giorno troviamo anche due dei migliori prodotti irpini a marchio Francesco De Stefano, cantina irpina che da sempre punta all'innovazione e che ha voluto far assaggiare due dei suoi rossi al maggiore punto di riferimento della produzione vinicola nazionale.

Il Taurasi Docg Francesco De Stefano è da considerarsi, dunque, tra i migliori vini d'Italia. Un vino di alto prestigio che nasce da un'attenta selezione di uve Aglianico. Presenta una struttura notevole, possente, con un corpo consistente, grazie all'invecchiamento di 4 anni e al lungo affinamento di 20 mesi in barrique di rovere francese. Dal colore rosso intenso e dal sapore armonico ed inebriante, al naso speziato ma allo stesso momento complesso e possente, si abbina perfettamente a piatti forti e robusti ed arrosti. Nell'annuario de "I migliori vini italiani 2023", valido strumento di informazione con ricche descrizioni delle sensazioni venute fuori dall'analisi degustativa, anche l'Irpinia Campi Taurasini Doc Francesco De Stefano "Saluber", nome che omaggia la salubrità della nostra Irpinia.

Il solo pensiero di ammirare i paesaggi irpini, sorseggiando un bicchiere di questo ottimo rosso ottenuto da uvaggio 100% Aglianico, dà pace al corpo e alla mente. Il suo invecchiamento è di 3 anni, con affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese. Il colore rosso intenso con riflessi porpora e il sapore armonico, sposano perfettamente piatti a base di carne e formaggi stagionati.

“Andiamo avanti nella nostra attività - commenta Francesco De Stefano - puntando sempre sull’innovazione e sulla qualità dei nostri vini e questi riconoscimenti nel panorama nazionale del settore vinicolo ne sono la prova. Ringraziamo Luca Maroni per aver dedicato spazio e tempo alla degustazione di due dei nostri migliori rossi. Uno dei nostri obiettivi è aggiudicarci il certificato di qualità rilasciato da Maroni dopo aver assaggiato tutti i vini della nostra cantina, che sarebbe per noi molto importante, oltre ad essere una grande soddisfazione”.

E tra le novità della cantina Francesco De Stefano, la produzione del “Vetus 13”, un Campania Rosso Igt, vinificato al 100% con uve Aglianico. “Vetus, dal latino antico - racconta De Stefano - è il nuovo nome scelto per celebrare il nostro Campania Rosso vinificato in purezza con uve Aglianico, il capostipite dei nostri vitigni, introdotto in Italia nel VII- VI a. C. Il 13, oltre ad essere il numero associato alla buona sorte, richiama la gradazione alcolica di questo vino, che già nel nome rivela il suo carattere intenso e versatile”. Il “Vetus 13” è un vino attraente, con sentori spiccati di amarena, more, prugne secche con leggera presenza di spezie dolci e, in chiusura, una nota gradevole di frutto concentrato. Si abbina piacevolmente a primi piatti robusti, insaccati, arrosti di maiale, ma anche piatti vegetariani conditi con salse ricche e saporite, e ricette delicatamente speziate. La cantina Francesco De Stefano è una delle eccellenti realtà da scoprire e apprezzare assaggiando uno ad uno i suoi vini, per degustare le tradizioni dell’Irpinia.