Scritto da Red.
Martedì 12 Novembre 2013 15:45



MERANO (Bolzano) – “Nel corso dell’edizione 2013 del Merano Wine Festival, uno degli eventi più esclusivi del mondo del vino svoltosi dal 9 all’11 novembre, l’azienda vitivinicola Salvatore Molettieri ha visto premiato il suo *Taurasi Docg Riserva Vigna Cinque Querce 2007* con la prestigiosa Corona, riconoscimento attribuito dalla Guida ai Vini Buoni d’Italia, edita da Touring Editore. Il Taurasi di Molettieri – si legge in un comunicato – è stato particolarmente apprezzato a seguito delle degustazioni operate durante le finali dalle commissioni di *Vinibuoni d’Italia* composte dai coordinatori regionali della Guida, che hanno voluto tributargli il riconoscimento già conferito al Taurasi Docg Riserva "Vigna Cinque Querce" 2006. Lo stesso vino, durante l’evento “*Oggi le Corone le decido io*”, svoltosi in contemporanea alle degustazioni ufficiali, aperto al pubblico riunito in commissioni composte da sommelier, operatori del settore e wine lover, ha confermato anche nei loro giudizi l’attribuzione della Corona. Entrambi i riconoscimenti sono riportati, mediante l’apposita icona, nella Guida Vinibuoni d’Italia 2014. Una doppia affermazione e al contempo una conferma per uno dei vini che rappresenta la punta di diamante dell’azienda vitivinicola Salvatore Molettieri. Si tratta di un vino ricavato dal vitigno aziendale più noto, la Vigna Cinque Querce caratterizzato dal colore impenetrabile, che lascia intravedere il suo rubino con riflessi granata appena accennati. Compatto visivamente con un notevole impatto olfattivo che immediatamente rileva una grande complessità con sentori che vanno dai frutti tipo amarena e confetture di prugna, fino alle spezie e ai tostati. Al gusto si presenta pieno con buona morbidezza sorretta da un'acidità presente e da eleganti tannini. La persistenza è lunga con un ventaglio di sensazioni di frutta matura e confetture per poi virare verso il tostato di caffè e cacao. Si abbina a piatti ricchi ed elaborati come stracotti, spezzatini, cacciagione, formaggi a pasta dura o filata stagionata. Un’eccellenza tutta irpina, area geografica che ancora una volta, grazie all’impegno della famiglia Molettieri, sale alla ribalta del panorama enologica nazionale e internazionale”.