

Il nuovo stile dell'Exultet: più Borgogna che Alsazia

Nato nella prima decade degli anni Duemila, il Fiano Exultet di Quintodecimo, va ormai per i dieci. Nel tempo però Luigi Moio, il suo Fattore, ne ha cambiato lo stile. Se nei primi anni il professore guardava all'Alsazia, da un paio di vendemmie, direi che, pur se con l'autonomia di pensiero che lo distingue, volge lo sguardo piuttosto alla Borgogna, agli essenziali e stilisticamente ineccepibili Puligny Montrachet. Il nuovo Exultet è diventato insomma un vino più attuale, moderno, bevibile e, credo, anche più votato all'in-

vecchiamento del predecessore. Peraltro col recente acquisto di una vigna a Lapio, l'azienda di Mirabella Eclano ha chiuso il cerchio raggiungendo l'obiettivo dichiarato fin dall'esordio di vinificare esclusivamente uve di proprietà.

Un'altra novità. Probabilmente per comprensibili esigenze di mercato (ma verosimilmente anche in conseguenza del nuovo protocollo di lavorazione) da una paio di anni ne è stata alquanto anticipata la commercializzazione. Ecomi dunque già pronto a febbraio a raccontarvi il vino del 2014,

il vino della settimana

Exultet
Fiano di Avellino docg 2014

Quintodecimo
Via San Leonardo 27, Mirabella Eclano
telefono 0825-449321

uvaggio:
fiano 100%

produzione:
14mila circa

enologo:
Luigi Moio

**Prezzo indicativo
in enoteca:** 32 euro

VALUTAZIONE

Insufficiente Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

Computime



uscito in realtà da alcuni mesi. Di colore paglierino con evidenti anche se tenui riflessi verdolini. Limpidezza apprezzabile e grande consistenza. I profumi sono in via di definizione. All'inizio prevalgono note erbacee e floreali, spruzzi agrumati. Lo sfondo affumicato e tostato si apre a sentori fruttati (banana e finanche lampone).

Ha le spalle larghe, il bocca è cremoso, elastico, fresco, ancora alla ricerca dell'equilibrio ideale. Il finale è molto lungo. Lo definirei un bianco impegnato in una prodigiosa rimonta dall'esito (positivo) scontato. Già la prossima estate raggiungerà la forma top per mantenerla e incrementarla negli anni. Su crostacei e frutti di mare crudi e cotti. Sulla cernia bruna al forno. Sulle carni bianche, ma anche sul battuto di Fassona.

[@gimmocuomo](#)
© RIPRODUZIONE RISERVATA