Conlebucce Florami

di Gennaro Miele

Le sue note sono coinvolgenti come quelle degli ***Evanescence*** *in* ***My Immortal*** *dove si canta* ***"C'è così tanto che il tempo non può cancellare"****, ovvero la storia di gente e della loro terra.*

Buon Calice!

La cifra stilistica di un vino viene dettata dalle peculiarità della sua culla, il territorio d'origine. Da qualche anno la zona del vesuviano ha riscoperto un'importante vocazione nella produzione di vini con forte impronta identitaria, di singolare vitalità. Nella visione dei produttori la realizzazione d'un vino rappresenta una linea di continuità culturale tra luogo ed assaggio, tra questi a **Trecase** due famiglie **Terzo ed Abagnale**, hanno spostato l'ideale di continuità storica che li vede impegnati nel preservare la coltivazione a piede franco, ovvero senza portainnesto americano delle viti, dedicando la loro produzione alla **Falanghina**, dando voce alla muta eleganza della natura nata dalla furia di antiche eruzioni. L'azienda trae il suo nome dall'unione dei nomi delle due donne della vita di **Mario Terzo, Flora, la figlia e Milly Abagnale, sua moglie**. Un matrimonio tra persone e luoghi concretizzato anche nella vita.

La produzione annuale è attualmente inferiore alle 5000 bottiglie, numeri che rendono possibile un'attenzione qualitativa al prodotto quasi artigianale in entrambe le etichette prodotte, **Indole e Conlebucce Campania Falanghina IGP**. Quest'ultimo, curato dall'esperta mano dell'enologo **Vincenzo Mercurio**, prevede un contatto del mosto con le bucce che può arrivare anche a 40 giorni, fattore che consente di estrarre l'essenzialità di questo vitigno.

L'annata 2019 ha colore giallo dorato, al naso si presenta un percorso fruttato di sfumature che vanno dalla pesca, all'ananas e melone cantalupo, una nota sapida accoglie a conferma della mineralità territoriale, emerge un delicato floreale di camomilla.

Alla degustazione si mostra snello, accattivante con buona concentrazione del frutto, morbido con buona freschezza, leggera e piacevole tannicità con finale ammandorlato.

Il suolo di carattere sabbioso e d'origine vulcanica non concede eccessiva struttura ma finezze sensoriali merito anche della scelta di vigneti posti a maggiori altezze permettendo rilevanti escursioni termiche.

Delicato ma deciso, Conlebucce ha un'anima sensibile che sa parlare di storia intramontabile, con un senso moderno del vino.

CONLEBUCCE - CAMPANIA FALANGHINA IGP

FLORAMI

VIGNETI IN TRECASE

LOCALITÀ TIRONE DELLA GUARDIA
PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

WWW.FLORAMI.IT

Prezzo orientativo in enoteca:
€ 18,00 CIRCA