



**Cantine Sole di Pietrefitte: timbrica marina e materica in riverberi di sorsi campani**

**Ci sono una potenza corporea e una brezza salina a caratterizzare la produzione vitivinicola di questa realtà del Sannio.**



I vigneti di Cantine Sole di Pietrefitte.

**Cantine Sole di Pietrefitte** sorge nelle terre del **Sannio**, in quell'unione di popoli, geografie e morfologie che uniscono la storia antropica di Campania, Molise e [Abruzzo](#). Siamo a **Torrecuso**, nel parco regionale del Taburno e nella valle del Calore, ad una decina di chilometri da Benevento. Zona pedecollinare e appenninica che vede una **produzione annua di uve aggirarsi attorno ai 100 mila quintali** con Doc e Docg territoriali quali **Aglianico e Falanghina** ma anche autoctoni del calibro del [Piedirosso](#), [Coda di Volpe](#) e [Fiano](#).

In totale, le cantine produttrici ed imbottigliatrici sono oltre una ventina. Tra queste c'è anche "**Sole di Pietrefitte**" che oggi si estende in **14 ettari di terreno** di cui 8 dedicati alla viticoltura. I vigneti assorbono nutrimento dalle soleggiate e calde colline in località Pietrefitte. Il tutto impreziosito da una **conversione biologica della produzione**, iniziata in cantina nel 2015 dalla **famiglia Cutillo**, che vede utilizzate uve esclusivamente provenienti dalle vigne di proprietà.

### **Cantina Sole di Pietrefitte: 4 vitigni per valorizzare il territorio**

Quattro le tipologie viticole seguite: **Aglianico, Falanghina, Piedirosso e Fiano**. Un'identità in tralci che valorizza il territorio e la tipicità enologica di queste terre. Un lavoro rispettoso e riguardoso che si sviluppa attraverso una narrazione in bottiglia che richiama e si concretizza attraverso una rievocazione in celluloide. I nomi dei vini, infatti, riprendono alcuni dei capolavori cinematografici italiani.

## **La nostra degustazione**

**Il mare in ogni sorso.** Questo è quanto si percepisce nella produzione, in bianco, della Cantina "Sole di Pietrefitte". Fiano e Falanghina sono infatti caratterizzati per un imprinting fortemente marino.



Falanghina Dolcevita di Cantine Sole di Pietrefitte (Foto © Riccardo Isola).

**Sapidità eccelsa**, puntuale, calibratissima e persistente accompagna **sorsi di grande struttura**. Il tutto sorretto da un'acidità e una freschezza che rafforzano il [bouquet fatto di sentori floreali](#) e fruttati dal chiaro eco mediterraneo.

Se da una parte il **Dolcevita 2017**, figlio di Falanghina al 100%, si caratterizza per un mix equilibrato di agrumi, minerali e salinità, che ammortizza una struttura alcolica presente e potente (siamo sui 14%), l'**Amarcord 2017**, prodotto esclusivamente da uve di Fiano, varia più su note complesse, di frutta secca, con fini richiami di pesca matura a polpa gialla dal profumo intenso ed elegante.



“Amarcord”, Sannio Fiano di Sole di Pietrefitte (Foto © Riccardo Isola).

Ci si spinge ancora più su lidi terziari con il vino **Malizia**, creato da Falanghina con affinamento in Barrique. C'è una tensione aurea in questo vino in cui speziature dolci (vaniglia) e tostature gentili (mandorle e nocciole) si mescolano a richiami fruttati di mela cotogna e pera Coscia matura. Un vino molto personalistico che **appaga con sorsi persistenti e complessi** e con un corpo potente dato dai suoi 14%.

Per quanto riguarda i rossi la produzione, oltre all'Aglianico, conta la presenza di un sorprendente **Taburno Sannio Piediroso 2017**. Un vino rosso della memoria e del territorio che si presenta di un rosso rubino intenso, con un'esplosione di freschezza al naso giovane e gioviale e che porta in dote aromi di piccoli frutti rossi, di ciliegia e marasca.



Sole di Pietrefitte: Taburno Sannio Piediroso 2017 (Foto © Riccardo Isola).

Identità organolettiche che si lasciano abbracciare da fresche note di pepe nero e speziature pungenti e che in degustazione si allungano in un sorso longilineo di persistenze lunghe e di frutto ricco, ma non totalmente maturo (more e susine).

**Cantine Sole di Pietrefitte**  
Via S. Libero, 9 – Torrecuso (Benevento)  
[www.pietrefitte.eu](http://www.pietrefitte.eu)

**Data di creazione**

03/10/2018

**Autore**

riccardo-isola