



MASSERIA DELLA PORTA

Docg Taurasi Quattro Cerri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 1.790

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agr. Masseria Della Porta](#)

Proprietà: Achille Della Porta

Enologo: Achille Della Porta

La verde Irpinia, montagnosa e boscosa: terra integra e genuina, come i suoi abitanti. Così riflettevo, nel bel mezzo di una vigna che arriva a ergersi sino ai 450 metri, sorvegliata dalla presenza di 4 cerri, secolari custodi. Tira vento e, mentre cammino i suoli di questo cru di 1 ettaro, mi stupisco per la varietà pedologica: sabbia, argilla, calcare, pietre. Un bosco di 3 ettari costeggia il vigneto, oltre il quale ruscelli solcano la terra. Un luogo magico e vibrante. "Genius loci et hominis": il motto del vignaiolo e agronomo Achille Della Porta (perpetrato anche nel simbolo aziendale) non poteva essere più consono. Unico della sua famiglia a seguire gli avi, Achille con i terreni di famiglia (a oggi 4,5 vitati su 10) decide di seguire il suo sogno fanciullesco e di farne un progetto di vita nel 2000. Tre anni dopo pianta le vigne di Aglianico all'ombra dei 4 cerri. Niente di serbo né prodotti di chimica di sintesi, nel rispetto della natura. Approccio non interventista anche in cantina, con fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica o filtrazione. Il Taurasi fa circa 24 mesi di botte di secondo e terzo passaggio di cerro irpino (proveniente dalla proprietà e approntato da un bottaio locale). Nel bicchiere profuma di mora di rovo, di sottobosco; aleggiano tocchi balsamici. Lo si beve con gioia, godendo della sua profondità distesa, del timbro tipico e caratteriale, della leggiadria che chiama il sorso.

(Alessandra Piubello)