



Antonio e Angelo Muto



Esclusiva Italia
(no Campania)

22.000
B 5 ha; Greco

2016/17	Greco di Tufo DOCG « Miniere »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2017 a esaurimento 2016
2016/17	Greco di Tufo DOCG « Torrefavale »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2017 a esaurimento 2016

DA UN CARATTERE FORTE UN VINO DI CARATTERE

La famiglia Muto, di cui Angelo è la terza generazione direttamente impegnata nei filari, ha deciso di difendere il reddito agricolo vinificando in proprio. L'agricoltura di Angelo è a **basso impatto**, proprio come quella del nonno e del padre, **molto attenta alla salubrità del suolo**, viene da dire già di per se ricchissimo di zolfo. Le parcelle di vigna si suddividono in due corpi: 5 ha in contrada Campanaro, immediatamente a ridosso delle antiche miniere; un altro ettaro è a Torre Favale, dove troneggia la torre di areazione dei cunicoli ormai dismessi.

“quei **vini sulfurei e marini** dai fiori vaghi ma percettibili diventeranno bottiglie **dalla potenza unica**.” - Sara Boriosi, *Intravino*, 10 apr 2017

“La ricetta è tanto semplice in apparenza quanto già vincente: cinque ettari dislocati nei siti più caratterizzati del borgo, in prossimità delle vecchie miniere di zolfo, vinificazioni tradizionali in acciaio, **stile essenziale che esalta le componenti saline e minerali del greco di questa zona**.” - Guida *Gambero Rosso* 2011

“Cantine dell'Angelo, a Tufo, che vinifica le uve di uno straordinario vigneto situato proprio sopra le bocche di sfiato delle antiche miniere di zolfo.” - Giovanni Bietti, *Vini naturali d'Italia*

“Cantine dell'Angelo è una piccola azienda con 5 ettari di vigneto in zona Campanaro tra i 300 e 350 metri s.l.m. I terreni sono di natura argilloso - calcarea, caratterizzati da una certa presenza di zolfo che fuoriesce dalle vecchie miniere poste nel sottosuolo. Il proprietario è Angelo Muto che è riuscito ad instaurare un lavoro di forte sinergia e sintonia con l'enologo Luigi Sarno, ed i **risultati nel bicchiere sono evidenti**.” - Luciano Pignataro, *WineBlog*

“Angelo Muto ha uno stile molto personale che tende a esaltare le caratteristiche del greco e del terroir dove opera, realizzando **vini nervosi, succosi e dalla grande complessità e dinamicità**.” - Guida *Slow Wine* 2011



Greco di Tufo DOCG

🍇 Greco 100%

🍷 17 anni

🏠 Vinificazione in bianco; lieviti indigeni; maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa; affina in acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.

🍷 18.000

🍷 5-7 anni

🍷 Frutti di mare crudi e cotti, catalana di crostacei, spaghetti con le uova dei ricci di mare o con la bottarga di muggine.

🍷 Esprime al naso tensione minerale spropositata; l'accento sulfureo di questi suoli che si inerpica propulsivo e saldo. In bocca è decisamente verticale, dinamico, lungo e intenso, con la freschezza e la sapidità a dettare la velocità della beva, molto appagante, e l'alcool in equilibrio con l'acidità. Un bianco di estrema potenza ma non muscoloso, piena espressione del vitigno e perfetto negli abbinamenti a tavola.

♥ La mineralità sulfurea estratta dal terreno!!



Greco di Tufo DOCG « Torrefavale »

🍇 Greco 100%

🍷 25 anni

🏠 Vinificazione in bianco; lieviti indigeni; maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa; affina in acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.

🍷 4.000

🍷 5-7 anni

🍷 Agnello al forno, caciocavallo podolico, spezzatino con piselli.

🍷 Il paradigma del Greco di Tufo “di Tufo”, in tutti i sensi. Sono poche centinaia di bottiglie plasmate da una vecchia parcella letteralmente abbarbicata sul cucuzzolo che presidia le vecchie miniere Di Marzo. Bianco contadino nel senso più bello del termine, ciò che perde in dettagli formali è pienamente compensato dalla fittezza salata, quasi aggressiva, eppure capace di dipanarsi con classe e souplesse nel lungo finale.

♥ La tensione minerale.