Antonio e Angelo Muto

Esclusiva Italia
(no Campania)

22.000
5 ha: Greco, Coda di Volpe

2022	Greco di Tufo Riserva DOCG « Miniere »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Greco di Tufo Riserva DOCG « Miniere »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »	Bianco	Secco	quantità limitata; a esaurimento 2021
2021	Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »	Bianco	Secco	quantità limitata
2021/22	Greco di Tufo Riserva DOCG « Torrefavale »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2022 a esaurim. 2021

DA UN CARATTERE FORTE UN VINO DI CARATTERE

La famiglia Muto 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 sé 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.
"**un'impronta 'gialla' estremamente riconoscibile per le suggestioni sulfuree**, che rimandano al suolo in cui affondano le radici i vigneti aziendali. Due le etichette prodotte, **due gioielli d'oro immersi nello zolfo**." - Guida AIS Vitae 2020
"quei **vini sulfurei e marini** dai fiori vaghi ma percettibili diventeranno bottiglie **dalla potenza unica**." - Sara Boriosi, Intravino, 10 apr 2017
"Angelo Muto ci regala ogni anno un'interpretazione molto personale del Greco di Tufo. Merito suo, che cura meticolosamente la sua piccola produzione, ma merito soprattutto di un suolo davvero particolare. I suoi 5 ettari vitati infatti insistono sopra delle vecchie miniere di zolfo; e **questo carattere sulfureo si trasmette direttamente al calice, donando energia, sorso minerale e un'espressività che rende perfettamente riconoscibili tanto il Torrefavale, quanto il Miniere**." - Guida Gambero Rosso 2023
"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
"il credo enoico di Angelo Muto trova esplicazione nelle **originali interpretazioni delle due varietà bianche coltivate** in azienda." - Guida Slow Wine 2023

Greco di Tufo DOCG « Miniere »

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 uova dei ricci di mare o bottarga di muggine.
Enorme tensione minerale; l'accento sulfureo di Tufo si inerpica con vigore. In bocca verticale e dinamico, con freschezza e sapidità. Un bianco di estrema potenza, piena espressione del vitigno.
La mineralità sulfurea estratta dal terreno!!

Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »

Coda di Volpe 100%
6 anni
Vinificazione in bianco, lieviti indigeni, maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa, acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.
2.500
5-7 anni
Sauté di vongole, zuppe di pesce strutturate, risotto alla pescatora, orata al cartoccio.
Il Coda di Volpe è un antico vitigno presente a Tufo. In passato era utilizzato come uva da taglio. Angelo ha ripristinato un antico vigneto del nonno situato sul colle San Marco a Tufo e ne ha estratto un vino di carattere.
La tipicità.

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, spezzatino con piselli.
Il paradigma del Greco di Tufo "di Tufo", in tutti i sensi. Poche bottiglie da una vecchia parcella abbarbicata su un cucuzzolo sopra le vecchie miniere. Bianco contadino nel senso più bello del termine, davvero salato, capace di dipanarsi con classe e souplesse nel lungo finale.
La tensione minerale.