



FONZONE, L'ANIMA DEL FIANO

gennaio 22, 2026 - Paolo Valente - Highlights – Wine

*Nel cuore dell'Irpinia, tra il Vulture e il Vesuvio, dove i suoli sono prevalentemente di origine vulcanici, sorge, a Paternopoli, su una collina di una trentina di ettari, la **cantina Fonzone**. Fondata nel 2005 da Lorenzo Fonzone Caccese, medico chirurgo con la passione per il vino, ha scelto di coltivare le varietà autoctone per raccontare nel calice l'amore e il rispetto per il territorio che tutta la famiglia custodisce.*



Sin dagli inizi l'azienda ha deciso di sposare un approccio sostenibile, sia in vigna che in cantina, assecondando i ritmi della natura e preservando la biodiversità. "Siamo una grande famiglia unita da un sogno comune" dice Silvia Campagnuolo Fonzone, "quello di realizzare vini capaci di raccontare l'Irpinia e i suoi vitigni straordinari".



Nei 30 ettari della tenuta sono presenti Aglianico, Falanghina, Fiano d'Avellino e Greco di Tufo; la resa per ettaro è estremamente limitata al fine di migliorare la qualità delle uve. Lo spazio tra i filari è gestito con la tecnica dell'inerbimento spontaneo. Anche grazie al supporto dell'enologo consulente Luca d'Attoma e dell'enologo residente Francesco Moriano, l'azienda è prossima a ottenere la certificazione biologica.



"Un territorio così straordinario aveva bisogno di mani esperte per esaltarne le caratteristiche" afferma ancora Silvia, "ed è per questo che abbiamo scelto di affidarci alla competenza e al talento di un grande enologo come Luca D'Attoma. La sua filosofia è quella di esplorare, sperimentare e valorizzare vitigni e territori per creare, con intuito e lungimiranza, vini unici". Un interessante focus sul Fiano di Avellino ha consentito di approfondire le caratteristiche di questo vitigno che ha ottime doti di invecchiamento grazie alla sua struttura e al corpo che unisce all'eleganza del bouquet dai sentori fruttati.

DEGUSTAZIONE

SEQUOIA



Fiano di Avellino Docg Riserva

(anteprima)

2023

Fiano 100%, vigneto a Parolise a 500 metri di altitudine; le particolari condizioni pedoclimatiche della zona favoriscono una lenta e sana maturazione delle uve che si conclude a novembre con una vendemmia tardiva. Fermentazione e maturazione con uso di differenti contenitori (acciaio, legno grande, tonneau e barrique). Dal colore giallo dorato con i riflessi ancora paglierino, il naso si rivela subito complesso: note burrose, erbacee e di erbe aromatiche, di anice, di agrume maturo; poi una nota residua del passaggio in legno si unisce ad accenni balsamici e di miele. Al palato spicca l'ottima freschezza e la buona persistenza. Un vino strutturato, dal finale amaricante, complesso e concentrato. Ancora giovane, necessita di permanenza in bottiglia.

2022

L'annata è stata caratterizzata da grandi escursioni termiche pur rimanendo, in generale, fresca e piovosa; questo ha determinato una minore concentrazione nelle uve. Giallo paglierino nel calice; sentori erbacei, di anice, di frutta a pasta bianca, di agrumi si manifestano sottili ed eleganti su una struttura fresca e squillante. Al sorso un accenno del passaggio in legno caratterizza questo vino più snello del precedente, dalla buona mineralità e ottima acidità.

2021

Un'annata equilibrata ma al tempo stesso calda ha portato a un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ancora verdolini che si traducono, al naso, in profumi balsamici e mentolati corredati da sentori di frutta a pasta bianca, di agrume e di lime. Al palato è minerale e dalla buona acidità che rimanda a note di zenzero. Un vino concentrato ma composto con un finale dolce e dalla lunga persistenza che chiude con note tostate. Più compiuto e dal tessuto spesso ma al tempo stesso morbido.

FIANO DI AVELLINO DOCG 2024



Fiano 100%, vigneto a San Potito Ultra a 500 metri di altitudine, maturazione in acciaio per otto mesi. Il frutto di una annata equilibrata con uve sane e di buona quantità ha portato a un vino dal colore giallo paglierino scarico e dal naso aperto, con sentori fruttati, agrumati, floreali di acacia. Al sorso risulta fresco e sapido, dalla buona persistenza che chiude con ritorni di frutta sia a pasta gialla che bianca.

ELLE EFFE CI 2021

Fiano di Avellino Docg Riserva

(anteprima)



Fiano 100%, maturazione in legno per tre anni. Vino dedicato a Lorenzo Fonzone Caccese fondatore dell'azienda e il vignaiolo per scelta. Rappresenta la punta di diamante della produzione aziendale e viene ricavato dalla miglior massa raccolta nella Tenuta. Solo 1.000 bottiglie. Dal colore giallo paglierino carico con riflessi sia verdolini che dorati, si mostra complesso al naso che profuma anche di liquirizia, di agrumi, di mandorla, di note erbacee e balsamiche, e di frutta secca. Deciso e ancora scalpitante al palato. Un vino teso, dall'ottima persistenza. Minerale e intenso; una nota del passaggio in legno si manifesta nel sottofondo insieme alla piccantezza dello zenzero. Ancora giovane.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/fonzone-lanima-del-fiano/>