

## **Fiano di Avellino | Hall of Fame Tipicamente [Luglio 2020]**

A cura di Paolo De Cristofaro

*Ovvero le etichette di ogni epoca che schiererei in una sfida all'ultimo sangue contro i migliori bianchi mondiali. Scelte tra quelle, ancora reperibili e in forma, che hanno valicato almeno un lustro, testate e ritestate a più riprese.*

*A seguire: il riepilogo (anch'esso periodicamente aggiornato) delle riuscite più convincenti annata per annata, dalla 2003 ad oggi, corredato da una breve sintesi valutativa-descrittiva di ciascun millesimo.*

*Vale la pena ripeterlo: è solo un gioco da bar, vietato prenderlo alla lettera.*

### **Hall of Fame Fiano di Avellino 1996-2015 (Aggiornata a Luglio 2020)**

*Fiano di Avellino 1996 – Colli di Lapio*

*Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 1997 – Villa Diamante*

*Fiano di Avellino 1999 – Colli di Lapio*

*Fiano di Avellino Radici 2003 – Mastroberardino*

*Fiano di Avellino 2003 – Pietracupa*

*Fiano di Avellino 2004 – Ciro Picariello*

*Fiano di Avellino 2006 – Tenuta Ponte*

*Fiano di Avellino 2007 – Rocca del Principe*

*Fiano di Avellino 2009 – Guido Marsella*

*Fiano di Avellino Aipierti 2010 – Vadiaperti*

*Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2010 – Villa Diamante*

*Fiano di Avellino Cerza Grossa FeudiStudi 2012 – Feudi di San Gregorio*

*Fiano di Avellino 2013 – Pietracupa*

*Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2013 – Villa Diamante*

*Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Nera 2015 – I Favati*

*Fiano di Avellino 2015 - Pietracupa*

### **Fiano di Avellino 2018 – 18/20**

*Annata irregolare, con violente oscillazioni climatiche: primavera fresca e piovosa, estate inizialmente tiepida, poi calda e seccitosa, autunno con temperature sopra la media*

*Vini luminosi e longilinei, talvolta mancanti di espansione, ma generalmente dotati di nerbo verticale e verve salina*

*Accessibili in fase giovanile in virtù del misurato "peso specifico", lasciano intravedere ottime prospettive evolutive grazie al pregevole connubio di freschezza espressiva e tessitura minerale*

#### FdA 2018, i migliori assaggi

Rocca del Principe – Fiano di Avellino

Pietracupa - Campania Fiano

I Favati – Pietramara Etichetta Nera

Ciro Picariello – Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2017 – 15/20**

*Annata calda, seccitosa, omogenea*

*Vini orizzontali e asciutti, mediamente in debito di sapore e vigore nervoso*

*Già pienamente approcciabili, non lasciano immaginare grandi margini di crescita nel medio e lungo periodo*

#### FdA 2017, i migliori assaggi

Cantina del Barone - Particella 928

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2016 – 18/20**

*Annata tiepida, irregolare, poco produttiva*

*Vini "nordici", estremamente saporiti e scattanti, supportati da un'adeguata spalla materica nelle migliori interpretazioni*

*Ben leggibili fin dalle prime fasi, apprezzati in gioventù soprattutto da chi cerca nella denominazione un'accentuata espressività "verticale-minerale".*

*Presumibile comunque che i più riusciti siano all'apice non prima del 2025/2030*

FdA 2016, i migliori assaggi

Pietracupa - Fiano di Avellino

Rocca del Principe – FdA Tognano 2016

Marsella - Fiano di Avellino

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Villa Raiano – FdA Alimata 2016

Vadiaperti - Fda Aipierti

**Fiano di Avellino 2015 – 17/20**

*Annata calda e luminosa, senza eccessi*

*Vini solari e polposi ma sorprendentemente equilibrati, non certo sprovvisti di nerbo minerale e forza sapida nelle migliori versioni*

*Pienamente espressivi fin dall'uscita, senza finestre di chiusura al momento; consigliabile comunque un'attesa aggiuntiva in funzione di un ulteriore alleggerimento di beva e di una più compiuta integrazione delle componenti alcoliche, ottimo potenziale evolutivo*

FdA 2015, i migliori assaggi

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Pietracupa - Fiano di Avellino

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

Tenuta Sarno 1860 - Fiano di Avellino

**Fiano di Avellino 2014 – 15/20**

*Annata umida, irregolare, eterogenea*

*Vini freschi e sottili, non sprovvisti di nerbo salino e coesione nelle migliori interpretazioni*

*Piuttosto espressivi ed accessibili nonostante gli spigoli acidi, discreto potenziale evolutivo*

FdA 2014, i migliori assaggi

Vadiaperti – FdA Aipierti

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Tenuta Ponte - Fiano di Avellino

Pietracupa - Fiano di Avellino

I Gaudi - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2013 – 18/20**

*Annata fresca e tardiva, stile "anni '80"*

*Vini slanciati e verticali, non particolarmente corposi, di impronta classica*

*In progressiva apertura, ma ancora piuttosto lontani dall'apice espressivo; ottimo potenziale evolutivo*

#### FdA 2013, i migliori assaggi

Villa Diamante – FdA Vigna della Congregazione

Pietracupa - Fiano di Avellino

Pietracupa - Cupo

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Vigne Guadagno – FdA Sant'Aniello

Villa Diamante – FdA Clos d'Haut

Ciro Picariello - Fiano di Avellino

Colli di Lapio - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2012 – 17/20**

*Annata calda ma atipica nell'andamento viticolo e vendemmiale*

*Vini asciutti e nervosi, tutt'altro che "facili" o risolti*

*In progressiva apertura dopo una lunga fase di compressione, non ancora all'apice espressivo; ottimo potenziale evolutivo*

#### FdA 2012, i migliori assaggi

Feudi di San Gregorio – FdA Cerza Grossa FeudiStudi

Pietracupa - Fiano di Avellino

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

Di Prisco - Fiano di Avellino

Guido Marsella - Fiano di Avellino

Gerardo Contrada – FdA Selvecorte

### **Fiano di Avellino 2011 – 14/20**

*Annata calda, asciutta e precoce*

*Vini aperti ed orizzontali, con frutto maturo, talvolta in debito di spinta e sapore*

*Pronti da bere, salvo eccezioni non si intravedono ulteriori margini evolutivi*

FdA 2011, i migliori assaggi

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

Vigne Guadagno - Fiano di Avellino

Fonzone - Fiano di Avellino

Di Prisco - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2010 – 18/20**

*Annata luminosa, regolare e tardiva, tra le migliori dell'ultimo ventennio per i bianchi campani*

*Vini fitti, tesi, salati, di alto livello sia per qualità media che per punte di eccellenza*

*In progressivo assestamento dopo la prolungata finestra di chiusura, che spesso caratterizza i Fiano irpini in annata "importante" nelle fasi intermedie (tra il 3°-4° anno e il 6°-7° dalla vendemmia); ulteriori margini di tenuta*

FdA 2010, i migliori assaggi

Villa Diamante – FdA Vigna della Congregazione

Vadiaperti – FdA Aipierti

Pietracupa - Fiano di Avellino

Villa Raiano – FdA Alimata

Tenuta Sarno 1860 - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2009 – 15/20**

*Annata calda, umida e irregolare, specialmente in pre-vendemmia*

*Vini aperti e risolti, talvolta mancanti di spalla e tensione*

*In beva, con ulteriori margini di tenuta per le migliori versioni*

FdA 2009, i migliori assaggi

Guido Marsella - Fiano di Avellino

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

Quintodecimo – Exultet

Di Prisco – Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2008 – 15/20**

*Annata calda e generosa, ma senza eccessi*

*Vini aperti e solari, dotati di spalla e scheletro sapido, con frequenti segni di maturità precoce*

*Pronti da bere, anche le migliori interpretazioni non lasciano intravedere ulteriori margini evolutivi*

#### FdA 2008, i migliori assaggi

Ciro Picariello - Fiano di Avellino

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

Tenuta Ponte - Fiano di Avellino

Pietracupa - Fiano di Avellino

### **Fiano di Avellino 2007 – 15/20**

*Annata calda, siccitosa e precoce*

*Vini aperti e distesi fin dalle prime fasi, di sorprendente coesione e reattività nelle migliori versioni, ma nella media un po' monolitici*

*In fase ideale di beva, buoni margini di tenuta*

#### FdA 2007, i migliori assaggi

Rocca del Principe - Fiano di Avellino

I Favati – FdA Pietramara Etichetta Nera

Villa Diamante – FdA Vigna della Congregazione

Vadiaperti – FdA Aipierti

Mastroberardino – FdA Radici

### **Fiano di Avellino 2006 – 17/20**

*Annata calda e capricciosa, specialmente in pre-vendemmia, con esiti piuttosto eterogenei*

*Vini spiccatamente luminosi e varietali, di struttura medio-leggera, eleganti e slanciati nelle migliori versioni*

*In beva, nella maggior parte dei casi perfettamente integri, buoni margini di tenuta*

FdA 2006, i migliori assaggi

Tenuta Ponte - Fiano di Avellino  
Cantina dei Monaci - Fiano di Avellino  
Guido Marsella - Fiano di Avellino  
Ciro Picariello - Fiano di Avellino  
Pietracupa - Fiano di Avellino  
Montevergine - Fiano di Avellino

**Fiano di Avellino 2005 – 15/20**

*Annata umida e irregolare, specialmente in pre-vendemmia, con raccolte tardive*

*Vini dal carattere fortemente variabile, freschi e nordici nelle migliori versioni, ma nella media piuttosto scissi e terziari*

*Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità*

FdA 2005, i migliori assaggi

Colli di Lapio - Fiano di Avellino  
Ciro Picariello - Fiano di Avellino  
Pietracupa - Cupo  
Vadiaperti - Fiano di Avellino  
Montevergine - Fiano di Avellino  
Mastroberardino – FdA Radici

**Fiano di Avellino 2004 – 16/20**

*Annata fresca, regolare e tardiva, umida in pre-vendemmia, quantitativamente abbondante*

*Vini armonici, sottili e progressivi nelle migliori versioni, ma nella media spesso mancanti di forza e complessità*

*Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità*

FdA 2004, i migliori assaggi

Ciro Picariello - Fiano di Avellino  
Tenuta Ponte - Fiano di Avellino  
Colli di Lapio - Fiano di Avellino  
Guido Marsella - Fiano di Avellino  
Villa Raiano - Fiano di Avellino

## **Fiano di Avellino 2003 – 17/20**

*Annata calda e asciutta, ma senza gli eccessi registrati in molte altre zone italiane ed europee*

*Vini polposi e solari, non sprovvisti di equilibrio e tensione minerale, sorprendentemente solidi*

*Pronta da bere, la maggior parte dei vini a piena maturità, con ulteriori margini di tenuta*

### FdA 2003, i migliori assaggi

Mastroberardino – FdA Radici

Pietracupa - Fiano di Avellino

Tenuta Ponte - Fiano di Avellino

Colli di Lapio - Fiano di Avellino

Cantina dei Monaci - Fiano di Avellino