



10 anni di Vini e Cantine
HOTEL IL CASTAGNETO, MELFI (PZ) 9 DICEMBRE 2016

RASSEGNA STAMPA



Fabio Mecca Winemaker

Fabio Mecca si laurea a Conegliano Veneto in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche conseguendo il titolo di Enologo, torna nella sua terra d'origine, la Basilicata, dove ha la possibilità di collaborare con l'Azienda Paternoster conseguendo i primi successi personali, infatti con la Famiglia Paternoster darà luogo ad un percorso di lavoro duraturo ed importante.

Ad Agosto 2007 da vita ad un percorso di lavoro con la Winemaking di Roberto Cipresso che durerà tre anni; è il responsabile di tutte le cantine del centro sud Italia. Sempre nel 2007 inizia la sua attività di Enologo Consulente lavorando in Puglia, Veneto, Campania, Abruzzo e Basilicata, nello stesso periodo inizia a raggiungere i primi obiettivi professionali.

Nel 2011 il sito WineNews, include l'enologo Mecca tra i migliori dell'enologia Italiana, infatti il suo nome rientra tra i 4 migliori enologi emergenti d'Italia.

Nell'Ottobre 2012, i vini dell'azienda Villa Dora, seguita in consulenza enologica, vengono bevuti dall'ex premier francese Nicolas Sarkozy e la moglie Carla Bruni presso il ristorante "ERA ORA" di Palma Campania.

Durante il Vinitaly 2013 assegnazione Gran Medaglia di Cangrande con titolo di "BENEMERITO DELLA VITIVINICOLTURA ITALIANA"; premio inaspettato che premia l'intenso lavoro in ogni azienda.

Con grande gioia, da Settembre 2014 è docente di Viticoltura, Enologia e Degustazione presso l'Università Popolare Niccolò Copernico di Cassino.

A Fine 2015 i vini prodotti con la consulenza dell'Enologo Mecca vengono degustati da Luca Gardini, miglior Sommelier del Mondo, il quale dice "l'enologo Mecca è il futuro perché rispetta il vitigno e il territorio".

Nel 2016 collabora alla creazione del Vino "DECANTO" utilizzato per festeggiare gli ottanta anni del celebre attore Lino Banfi, riscuotendo ottimi consensi ed apprezzamenti da varie star invitate alla festa.



<http://www.lucianopignataro.it/a/enologo-fabio-mecca/117020/>

I dieci vini da non perdere...

Fabio Mecca, un destino da enologo in 10 anni di Vigne e Cantine di Andrea De Palma

La sua Basilicata è stata la culla della sua passione, una passione che cresceva negli anni e sostenuta dall'esperienza in famiglia a fare già dell'ottimo vino. Fabio, non mancava di marinare la scuola e di correre nella cantina dallo zio, già produttori affermati e riferimento da sempre per l'enologia della Basilicata, certo non può non essere così per la famiglia Paternoster, che ha "allattato" a vino, un giovane enologo, capace e soprattutto appassionato.

E la Basilicata è stata scelta da Fabio per festeggiare i suoi dieci anni di "Vini e Cantine". L'entusiasmo e la commozione si leggono da subito nei suoi occhi quando ci presenta le sue dieci aziende. Formazione in campo da bambino con il nonno fra le vigne e laurea a Conegliano Veneto in enologia, sono il viatico per una carriera già segnata e soprattutto pianificata. Non mancano collaborazioni importanti con aziende di rilievo ed enologi affermati, prima come stagista e poi come collaboratore effettivo, che gli spianano la strada verso sfide enoiche



in varie regioni d'Italia, determinando e tracciando una carriera, che oggi è ben ripagata dai risultati, che noi "leggiamo" nei bicchieri.

L'identità del vigneto e del territorio, sono la strada maestra su cui basare lo stile del suo fare e pensare il vino e, quando glielo lasciano fare le soddisfazioni non mancano ad arrivare, "in ogni vino c'è un'anima, scopriamola assieme", questa è la premessa al suo discorso introduttivo presentando il suo lavoro e i vini in degustazione, come pure i produttori presenti, che uno per volta, si raccontano e raccontano la loro esperienza.

Si parte dalla Basilicata con l'Azienda Alte Vigne della Val Camastra, con i vigneti circondati dal silenzio delle colline a settecento metri s.l.m. Il particolare clima con notevoli escursioni termiche e il terreno, convincono i coniugi Buchicchio a impiantare per i bianchi il Müller Thurgau (Il vitigno fu creato alla fine del XIX sec. mediante incroci di Riesling renano e Chasselas) e Traminer aromatico, per i rossi i classici Cabernet e Merlot, e l'autoctono Montepulciano. Scelte ponderate e condizionate, sia dal clima e territorio, sia dalla passione dei produttori per i territorio del nord-est in cui ci hanno lavorato per anni, e hanno voluto portare una parte del loro passato nella loro terra di origine, la Basilicata.

Anche in questo caso Fabio Mecca ha avuto la possibilità di esprimersi e far esprimere il meglio da questo vitigno. Il **SIRI Igt Basilicata Bianco 2016** nasce dall'uvaggio con Müller Thurgau e Traminer aromatico; i vigneti hanno solo tre anni, ma già annunciano un futuro più convincente, ma già oggi ci consegnano un vino sincero e fresco, dai profumi puliti e già abbastanza netti di frutta bianca, sambuco e finale agrumato; benfatto anche al gusto, anche se corto, ma piacevolmente fresco e ricco di note vegetali e di frutto bianco che lo candidano ad abbinamenti con piatti a base pesce.

Tra l'altro, che si vuole di più da un bianco al primo imbottigliamento. Qui Fabio ha messo in atto tutte le tecniche da manuale, come il ghiaccio secco in vendemmia, leggera criomacerazione pellicolare e breve sosta sulle fecce nobili. Sicuramente ideale da bere a fiumi nelle caldi serate estive con crudi di mare e soprattutto come aperitivo; e poi, che si vuole di più con un prezzo che non supera i 10,00 euro...



VILLA DORA - Vigna del Vulcano
Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Bianco 2014

Tavolo produttori



Commissione giornalisti da sinistra, Paul Caputo, Daniele Scapicchio, Andrea De Palma, Gigi Brozzoni, Luciano Pignataro



La Cantina Villa Dora è a Terzigno In Campania, ai piedi del Vesuvio. Azienda a conduzione familiare di tredici ettari, con a capo Vincenzo Ambrosio che dal 1997 segue con passione il suo progetto di valorizzazione dei vitigni autoctoni, a piede franco, scampati alla fillossera grazie alla particolarità del terreno -fatto di lapilli e cenere del vulcano, come la Cada di Volpe e la Falanghina che danno vita a questo Vigna del Vulcano **Lacryma Christi del Vesuvio Doc bianco 2014**, che già nei profumi è un'eruzione inarrestabile di sentori minerali e sulfuree -dovute al terreno fatto di sabbia nera; con note di idrocarburo e agrumi disidratati, che con il passare del tempo lasciano spazio a fiori gialli; sicuramente un vino esuberante anche nel gusto, dal sorso quasi cremoso, salato, minerale, ricco di acidità e sapidità ma con garbo, arricchito dalla frutta come la pesca gialla e dalle note mandorlate e affumicate come lo zenzero.

Complice di tutto questo, sì, il territorio, ma anche la vigna già collaudata del 1985, la leggera macerazione delle bucce e la sosta sulle fecce fini per 6/8 mesi. Un vino dall'evidente longevità, infatti si consiglia di berlo dopo qualche anno, ma in azienda trovate in vendita anche vecchie annate. Sicuramente saranno ben spesi bene i 15/17,00 euro pagati.

La Cantina D.E.C.A.N.T.O. racconta nei suoi vini la Daunia, una terra di mezzo, crocevia di genti e di emozioni come quelle regalatici dal **Trinus un blend di Aglianico, Nero di Troia e Primitivo**. Il terreno di questi vigneti è in superficie caratterizzato da ciottoli che permettono una rifrazione della luce naturale e quindi un'esposizione maggiore al sole; ne deriva un vino dai profumi ricco di ciliegia ferrovia quasi masticabile e more mature; al palato spicca la pulizia e la morbidezza ben sostenuta da tannini di rango e buona persistenza.

La Cantina Enotria si trova in Calabria a Ciro', il vecchio vigneto di Gaglioppo, tutto in pendenza guarda il mare e, il **Piana delle Fate Ciro' Rosso Classico Superiore Riserva 2013** riprende pedissequamente l'essenza del microclima circostante, con note saline che rinfrescano i profumi e poi il palato. Ma, andiamo per gradi; finalmente riesco a bere un Gaglioppo serio 100%, bello come deve essere, dai colori rubino scarico e unghia sul bruno, che con gli anni tende all'aranciato; e poi finalmente oltre al salino si sentono le tipiche note affumicate,



DECANTO - Rosso Igt Puglia 2014



ENOTRIA - Piana delle Fate Ciro' Rosso Classico 2013

con frutti neri piccoli e spezie come le bacche di ginepro e foglie di mirto, seguite da sbuffi di liquirizia. Una vera bontà che ci ammaglia anche al palato, con la sua disarmante bevibilità, fatta di freschezza immediata, piacevolezza di frutto e tannini uniformi setosi e veri; per non parlare della salinità che ritroviamo nel finale assieme al frutto; insomma un vino da bere e ribere a tutto pasto a soli 13/15.00 euro in enoteca. Anche in questo vino si vede che Fabio ha avuto mano libera. Dopo la fermentazione classica il vino passa in barrique di primo e secondo passaggio.

La Tenuta Santa Lucia si trova a Poggio Mirteto (Rieti) e il Dott. Colantuono ha un progetto ben chiaro da sempre, produrre vini di pregio dai suoi quaranta ettari. Il **Morrone Rosso Syrah 2012** ne è lo specchio fedele e non ci sorprende, perché già dal bicchiere fa emergere la potenza dello Syrah. Colore impenetrabile, profumi penetranti come fogli di alloro, ciliegia nera macerata e tanta spezia; al palato è esuberante, quasi cremoso, grazie anche ai ventiquattro mesi passati in barrique.

E con la Cantina Il Passo torniamo alle pendici di un vulcano, ma questa volta siamo a Rapolla in Basilicata, culla dell'aglianico del Vulture che con il suo vino **Alberi in Piano Aglianico del Vulture 2012**, ci riporta a una versione di Aglianico da bere a tutto pasto, fresco ma ricco nel carattere. La famiglia Grimolizzi è già impegnata nella produzione di cereali e olio extravergine, ma con l'acquisto della vigna del vicino -solo quattro ettari, nasce la voglia di fare vino, senza stravolgere la naturale caratteristica del vigneto ormai trentenne che produce solo 5.000 bottiglie a cinquecento metri di altezza s.l.m. Come Già detto Rapolla e Barile sono la culla dell'Aglianico, ma in molte occasioni ho bevuto degli aglianici troppo strutturati, che ammiccavano a mode esterofile e si era perso il senso della freschezza e della bevibilità che ho ritrovato in questo vino. Già nei profumi sfoggia profumi di fiori e, poi frutto e spezia delicata; al primo sorso si mostra subito vivace, con tanta acidità e frutto che avvolge e protegge un tannino esuberante ma sincero e di ottima qualità e perfetto; un gusto che non vuole stupire con effetti speciali ma vuole farsi bere; notevole il finale con bella sapidità... Equilibrato il costo sui 20.00 euro.



TENUTA SANTA LUCIA - Morrone Rosso Syrah Lazio 2012



CANTINA IL PASSO - Alberi in Piano Aglianico del Vulture 2013

È ora il momento dell'azienda Paternoster di Barile, faro dell'enologia della Basilicata assieme a poche altre. Il **Don Anselmo è L'Aglianico del Vulture Doc** che mi ha fatto innamorare dell'Aglianico e, permettetemi la ripetizione. Qui siamo di fronte a un classico, dove il vero lavoro non lo fa l'enologo, ma la vigna allenata a fare da sempre dell'ottima uva; collocata a seicento metri s.l.m. di età elevatissima e dalle rese spontaneamente bassissime. Dopo la classica macerazione e fermentazione il vino matura per il 50% in botti grandi di Slavonia e 50% in barrique.

Che vi devo dire... il 2012 non è ancora valutabile, troppo giovane, abbiamo fatto un infanticidio. Però Fabio Mecca si è fatto perdonare in serata con l'apertura di una magnum 2004; tutta un'altra storia di cui vi parlerò a breve. Comunque il 2012 ha fatto la sua magnifica figura, sicuramente un vino che ha bisogno di tempo nel bicchiere. Già all'olfatto esordisce elegante e signorile, con toni scuri di pasta di olive, spezia, balsami e note di sottobosco, ma tutto sussurrato in un crescendo senza fine; stessa musica al palato dove il frutto ha il sopravvento avvolgendo e un'acidità infinita e tannini setosi e aristocratici; notevole la succulenza che sospinge il finale intriso di frutto verso un'orizzonte gustativo perfetto. Il costo può sembrarvi esoso, ma è in linea con il livello e la longevità del vino: sui 40.00 euro.

La Tenuta Marino ci riporta in Basilicata, ma in un altro territorio; siamo nel Parco del Pollino fra i comuni di Noepoli, Senise e San Giorgio L., a cavallo tra i due fiumi Sinni e Sarmiento. Il **Terra Aspra Rosso Dop Matera Primitivo 2011** affianca egregiamente una produzione che annovera anche Aglianico, Syrah, Merlot e Greco, tutto a conduzione biologica. Il suo costo contenuto, è ben ripagato dalla piacevolezza di frutto e florealità che esprime, il tutto dovuto ai 500 metri s.l.m. che rende il Primitivo più speziato e ricco di sentori erbacei.

"Sorpresa"... questo Chianti delle Colline di Fiesole, nulla da invidiare al Chianti Classico. La Fattoria Monterecci - a pochi km da Firenze- arriva da lontano, con i suoi cento anni di storia e, fa della tradizione il suo punto di forza. Il primo approccio olfattivo e gustativo del **Chianti Docg Riserva 2010** è timido quasi a nascondersi.



PATERNOSTER - Alberi in Piano Aglianico del Vulture 2013



TENUTA MARINO - Terra Aspra Dop Matera Primitivo 2011

I profumi sono aggrovigliati, ma poi lentamente, emergono note eleganti di sottobosco e balsami, con chiusura di piccoli frutti e fiori appassiti; notevole è l'equilibrio gustativo, e dalla beva agile e apparentemente facile, candidandolo a svariati abbinamenti; penso alla ribollita o ad un magnifico panino con Lampredotto... vabbè, un vino apparentemente da tavola contadina, ma dalla veste signorile; belle le note di sapidità, quasi salato, sapidone e fresco dotato di buona persistenza. Ancora da registrare, ma è già sulla buona strada, il Taurasi 2009 di Vigna Villae.

Conclusione da Oia da stadio per il **Moscato Passito Mastro Terenzio 2013** della Cantina Feudo dei Sanseverino di Saracena, nel Parco nazionale del Pollino. Due Fratelli che hanno puntato sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e sui metodi tradizionali di lavorazione, così com'è con la produzione del Moscato di Saracena: non vi svelo nulla perché dovete andare in quei territori spettacolari. Il Moscato si alterna alla Lacrima Nera, al Greco bianco e alla Guarnaccia vitigni che riemergono dal passato grazie anche a Fabio Mecca che ha sposato in pieno la filosofia del lasciar esprimere il vitigno al meglio senza cassare le sue caratteristiche al fine di omologarlo al mercato.

Il **Mastro Terenzio Terre di Cosenza Doc 2013** è la versione del Moscato passito, ha dalla sua una notevole acidità che lo rende equilibrato al palato senza far prevalere la componente zuccherina; i profumi sono inebriati, eleganti e netti, passando dall'albicocca candita, alla nocciola tostato e mandorla; ma non si ferma e rilancia con tabacco dolce, miele di acacia e finale caffettoso. Troppo buono su formaggi piccanti, erborinati e stagionati. Da favola sui dolci natalizi e panettoni vari...

Fortunatamente abbiamo dormito nella stessa sede di degustazione...!!!



FATTORIA MONTEREGGI - Chianti Riserva 2010



FEUDO DEI SANSEVERINO - Moscato Passito Mastro Terenzio 2013

FABIO MECCA Dieci anni di Vini e Cantine

di Gigi Brozzoni

 <https://www.facebook.com/gigi.brozzoni?fref=ts>

Sono stato a Melfi, in Basilicata, ovvero sull'Appia Antica, sulle orme di Paolo Rumiz (Feltrinelli) ma non a piedi come lui, bensì con i moderni e veloci treni costantemente in piccolo ritardo. Sono stato a Melfi per incontrare un giovane enologo, Fabio Mecca, che ha voluto festeggiare i suoi primi dieci anni di libera professione con una bella degustazione dei migliori vini delle aziende che si avvalgono della sua consulenza. Pochi amici in un'ampia sala de Il Castagneto con qualche giornalista e alcuni vignaioli della squadra di Fabio. Una dozzina i vini degustati, ma sono bastati a farci capire che di talento ne ha, ambizione pure ma anche versatilità, modestia e misura. Per farvi capire di che si tratta vi descriverò brevemente alcuni vini da lui guidati dalle vigne alle bottiglie.



Siri Bianco Basilicata 2016

Alte Vigne della Val Camestra

Bel profumo floreale intenso, fine ed elegante; frutto molto fragrante e fresco con un tocco agrumato. Buona sapidità su freschissima acidità, consistenza espressiva anche se in corpo un poco esile. Grande e promettente bevibilità

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna del Vulcano 2014

Villa Dora

Bel profumo ricco e intenso con inaspettati ricordi di idrocarburi, poi un poco floreale con frutto tropicale ma anche con un pizzico di agrumi. Bella eleganza e complessità, consistenza fruttata, ampia speziatura e stoffa di notevole classe.

Morrone 2012 Syrah Lazio

Tenuta Santa Lucia

Gran frutto maturo e denso, ricco di spezie e di tabacco con bella complessità; anche al gusto ha intensità ed espressività, ricca e

fitta la trama tannica. Ha buona personalità e ampiezza aromatica. Generosità ben gestita e controllata.

Aglianico del Vulture Don Anselmo 2012

Paternoster

Grande impatto olfattivo che si apre e si distende maestoso e ampio. Grande classe ed eleganza al gusto con frutto denso e preciso, senza sbavature, spezie profonde e incisive e una trama tannica fitta, maschia e di gran spessore. Vino di superiore classe e personalità.

Chianti Riserva 2010

Montereggi

Profumo molto seducente che si apre con una precisa nota di cuoio e tabacco, folte spezie, lampone e prugna il frutto; buona ampiezza ed eleganza. Al gusto frutto ben maturo ma ancora fresco e fragrante con una bella e stuzzicante trama tannica viva e gaia. Carattere fine e garbato di bella espressività.

Pollino Moscato Passito Mastro Terenzio 2013

Feudo dei Sanseverino

Squisito profumo di mandorla e nocciola tostate su base di fiori appassiti, miele di acacia, cedro candito ed albicocca essiccata, spezie dolci e garbate; indubbiamente di bella personalità che si evidenzia nel gusto avvolgente con buona dolcezza sorretta da vivace acidità. Vino di grande eleganza e superiore personalità.

Per i primi dieci anni credo possa bastare . Ci ritroveremo tra altri dieci anni, sempre a Melfi, per vedere cos'avrà combinato Fabio Mecca.

FABIO MECCA 10 YEARS ON: ONE OF ITALY'S OENOLOGISTS TO WATCH

by Paul Caputo

 <http://www.wineroutes.press/fabio-mecca-10-years-on-one-of-italys-oenologists-to-watch/>

Being able to bring Italy's most important wine journalists down to the south of Italy to attend an in depth tasting and celebratory gala dinner is a statement indeed. Fabio Mecca, rated as one of the country's most prominent young oenologists, gathered the likes of Luciano Pignataro, Gigi Brozzoni, Andrea de Palma, Beppe Giuliano, Daniele Scapicchio and Franco Pallini at Hotel il Castagneto in Melfi to showcase the wines of his current clients and to celebrate ten years in the business. I too was in attendance, flying out specifically for the event.

So who is Fabio Mecca? Well the first thing to acknowledge is that he comes from good winemaking stock. His uncle owns one of the most important wineries in the Basilicata, Azienda Paternoster, a company so entwined with the history of Aglianico that there could arguably be no better platform from which to learn. He grew up in Barile, in the heart of the Vulture, absorbing the working rhythms of this historic estate, gathering insight and experience from an early age. He learned the importance of quality fruit, the concept of balance and more importantly the significance of a clean cellar, all crucial lessons that would stand him in good stead for the future.

Following the completion of his oenological studies in Conegliano he moved on to further his education at Isole e Olena, one of Tuscany's highly regarded estates. It would be this experience with Sangiovese that would pave the way for his first client in the area, Fattoria Montereggi. The opportunity to collaborate with well known Brunello winemaker Roberto Cipresso at Poggio al Sole represented another important milestone.

Fabio has worked hard over the last 10 years, not just on fostering his own reputation as a winemaker but also to shine a light on territories that are often overlooked. He works in Calabria with Gaglioppo, a red variety that will undoubtedly become a household name in Italian wine over the coming years, while also managing

projects in Campania, Tuscany, Lazio and Sardinia. Partnering with Tenuta Marino in Matera has given important exposure to Basilicata's other, much less respected DOC, while at the same time he has endeavoured to work with other lesser known varieties such as Coda di Volpe and Moscato di Saracena. In the world of oenology every vintage conto, every piece of experience is built into a huge puzzle that gains complexity year on year. Ten years isn't much as things go, but these have been ten wonderful years that promise much greater things for those that follow and expression the passion for wine if someone we will surely hear plenty more about.

The full wine list from Fabio Mecca's 10 year anniversary tasting

Basilicata IGT Bianco 'Siri' 2016 by Alte Vigne della Val Camastra (Basilicata, Italy) Recently bottled blend of Muller Thurgau and Gewürztraminer, this one hectare plot in the Val Camastra is delightfully floral with a crisp, refreshing backbone of and a vibrant, youthful finish of stone fruit.

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco 'Vigna del Vulcano' 2014 (Campania, Italy) A blend of Coda di Volpe and Falanghina, originating from 35 year old vines planted in volcanic soils. Lovely green fruit on the nose before floral notes of broom and honeysuckle giveaway to a characteristic finish of subtle almonds.

Puglia IGT Rosso 'Trinum' 2014 by Decanto (Puglia, Italy) Aglianico, Primitivo and Nero di Troia come together in this bold but classy wine. The nose is powerful and bellows out enticing red and black fruit and notes of grilled thyme; the palate is dry and dusty showing all the characteristics of a Pugliese ideal for pairing with grilled meats.

Ciro DOC Rosso Classico Superiore Riserva 'Piana della Fate' 2013 by Cantine Enotria (Calabria, Italy) In its tenth year of production, this Ciro riserva offers charming notes of raspberry and fresh cherry on the nose as well as undertones of forest floor, cedar box.

Lazio IGT Syrah 'Morrone' 2012 by Tenuta Santa Lucia (Lazio, Italy)
100% Syrah, this elegant expression offers lots of varietal character but holds the ripe black fruit in check, revealing notes of prune, blueberry, black pepper and cedar. Vinified in steel for 9 months, it then spends two years in French barrique followed by a further two years resting in the bottle before release.

Aglianico del Vulture DOC 'Alberi in Piano' 2013 by Cantina il Passo (Basilicata, Italy) Typical varietal aromas of black cherry and balsam on the nose. The palate is dry and dusty with intense notes of forest fruits, subtle wood and an earthy finish.

Aglianico del Vulture DOC 'Don Anselmo' 2012 by Azienda Paternoster (Basilicata, Italy) The absolute star of the tasting, this iconic Aglianico demonstrated why the art of winemaking is a constant, evolving process of understanding the vines, the vineyards, the vintage. Don Anselmo is rich and concentrated but full of the sturdy character that makes Aglianico del Vulture a wine to wait patiently with. Notes of tobacco, black cherry, balsam, fenugreek emerge from the glass feeling fresh and integrated while in the mouth there is balance and enjoyably austere tannin that begs for a premium steak.

Matera DOC Primitivo 'Terra Aspra' 2012 by Tenuta Marino (Basilicata, Italy) Little is known about the wines of Matera, but this floral, fragrant Primitivo suggests it's worth taking a deeper look at the area. This Primitivo shows concentrated black fruit perfumes that mingle with violets and liquorice and lead into a well structured palate padded out with fleshy black fruit and soft velvety tannins.

Taurasi DOCG 'I Ricordi' 2009 by Vigna Villae (Campania, Italy) Big and bold and plenty of rustic, thick-skinned Aglianico bravado about it. Ideally it could do with a little more TLC and patience but there is plenty of potential for the future.

Chianti DOCG Riserva 2010 by Fattoria Montereggi (Tuscany, Italy)
Soft, earthy, almost ethereal with notes of cherry, mushroom,



savoury smoke. With patience the subtle touches of large oak casks emerge but these seek to tease and entertain. This is a great wine with further promise and with 40,000 bottles in circulation each year it shouldn't be impossible to get your hands on some.

Terre di Cosenza DOC Moscato Passito 'Mastro Terenzio' 2013 by Feudo dei Sanseverino (Calabria, Italy) Glorious nose of apricot, honey, brioche, orange rind and marmalade demonstrate complexity and interest on the nose before its excellence is confirmed with balance, harmony, refreshing acidity and a rich, concentrated lingering finish.

UNA STORIA LUCANA: " IL " MECCA DEL VINO

di Simone Savoia

 <https://www.youtube.com/watch?v=aDwQLH3rdRUG&feature=youtu.be>



UNA STORIA LUCANA - IL MECCA DEL VINO
SERVIZIO: SIMONE SAVOIA

294 visualizzazioni

21 ottobre 2016
I dieci anni di attività dell'ente lucano. Dal Vallo di Luvato al golfo di Policastro. Incontro con il presidente del Consorzio, 19 ottobre 2016. Servizio di Simone Savoia



FABIO MECCA

di Franco Pallini

<http://www.winenews.it/>

Nel 2006 arriva la nuova cantina, nel podere di Villa Rotondo, mentre quella storica resta come cantina d'invecchiamento. In azienda fa il suo ingresso la nuova generazione, la quarta della famiglia. Si tratta di Vito Paternoster e suo nipote Fabio Mecca, enologo. Anche lui, come il nonno Pino, ha studiato a Conegliano.

Ha il passo del grande vino, l' #Aglianico #Vulture #DonAnselmo 2012 @PaternosterVini, firmato @FabioMecca, a #cena

Il #LacrymaChristi Vigna del Vulcano 2014 di @vinivilladora, dal tasting 10 anni attività @FabioMecca, per #pranzo

A #pranzo blend #Aglianico, #Primitivo, #NerodiTroia è "Trinum" 2014 di #Decanto, #rosso moderno e mediterraneo

Affascinante il "sopravvissuto" #Moscato di #Saracena #FeudodeiSanseverino, per fine #cena all'insegna #Calabria enoica

#Primitivo lucano di buona personalità gustativa e aromatica il "Terra Aspra" 2011 di #TenutaMarino, a #pranzo

Sapido al guato e aromaticamente floreale l' #Aglianico del #Vulture "Alberi in Piano" 2013 by #IlPasso a #cena

Ringrazio chi ha creduto in me affidandomi i suoi sogni di produttore,
Ringrazio mio padre e mia madre per avermi permesso di studiare,
Ringrazio anche chi ha voluto provare a sminuirmi rendendomi invece più forte,
Ringrazio la mia Famiglia per essermi sempre stata vicino quando la salita era ripida,
Ringrazio Dio per ogni giorno

Fabio



Fabio Mecca Winemaker

Fabio Mecca | Consulenze enologiche

Barile - Vulture (Pz)

Phone: +39 328 7758869

Twitter: @FabioMecca

Sito Web: www.fabiomecca.it - info@fabiomecca.it