

La Luna nel Pozzo, la Falanghina del Sannio che riposa 12 mesi immersa in un pozzo

13 Agosto 2025



GUARDIA SANFRAMONDI – Una profondità di dieci metri. La temperatura dell’acqua di una sorgiva che rimane costante e tra inverno ed estate oscilla di appena un grado. Con queste condizioni che lo rendono un frigorifero naturale, il pozzo nel centro di un vigneto di Guardia Sanframondi nella provincia di Benevento, in passato veniva utilizzato dai contadini per refrigerare le fiaschette di vino con cui si affrontava la giornata di lavoro nei campi.

Ed è proprio partendo da quello che era un costume, un uso quotidiano, che **Alfonso Colangelo** e suo fratello **Angelo** nel 2018 hanno deciso di avviare una sperimentazione, che si inserisce nel filone dell’affinamento subacqueo, oggi sempre più diffuso.

Ne è venuto fuori La Luna nel Pozzo, una Falanghina che fa un anno di affinamento immersa nell’acqua della sorgiva dentro il pozzo.



A produrre questo vino è la cantina Bicu De Fremundi (dal toponimo in periodo longobardo del paese in provincia di Benevento), fondata 10 anni fa dai due fratelli. “Veniamo da una famiglia di viticoltori”, racconta Angelo che dell’azienda si occupa soprattutto della parte commerciale, “che avevano creato i nostri nonni e i nostri genitori”.

La coltivazione di uva era sempre stata per conto terzi, come conferitori di una delle più grandi cooperative della zona, fino a che la terza generazione, Angelo e Alfonso appunto, hanno scelto di imbottigliare. Con la collaborazione di **Massimiliano Garofano**, enologo della scuola di **Riccardo Cotarella**, parte il loro progetto “per dare visibilità ad Aglianico e Falanghina, ma anche e soprattutto agli antichi vitigni della zona, quelli meno noti. Siamo stati tra i primi a piantare nel nostro territorio la Malvasia di Candia”, rivendica Angelo, “e poi Trebbiano Toscano, Lambrusco e Cabernet Sauvignon che abbiamo recuperato in vigne di 40 anni fa”.

Con un’inclinazione spiccata verso la sperimentazione che li ha portati a fare un rosato da Cabernet Suavignon, ecco che nel 2018 arriva il progetto della Luna nel Pozzo. “In una delle nostre vigne abbiamo un pozzo, profondo 10 metri e rivestito con pietre squadrate, che fu scavato dal padre di nostro nonno. Essendo in collina e coltivando sia uve che ulivi, serviva molta acqua”, specifica. “Il pozzo quindi veniva usato sia per irrigazione, ma anche per tenere in fresco il vino che bevevano i contadini durante la giornata lavorativa”.

I due fratelli e l’enologo si mettono così a monitorare il pozzo e notano che “la differenza di temperatura dell’acqua tra inverno ed estate cambiava di appena un grado”, specifica Colangelo.

Dopo un paio di anni di prove, dal terzo è iniziata una vera e propria produzione. La scelta è ricaduta sulla Falanghina del Sannio Dop. Del vino vengono fatte due versioni: Limata e Luna nel Pozzo.





Per il primo prodotto l'uva viene raccolta in cassette di plastica, conferita subito in cantina e pigiata. Il diraspato convogliato in pressa per una lavorazione soffice 0,2 bar. Il mosto fiore convogliato in silos di acciaio inox asi 316 per la successiva pulizia. Dopo 24 ore di decantazione, viene separato dalle fecce grosse per la fermentazione a temperatura

controllata.

La Luna del Pozzo mantiene tutta la prima fase uguale, ma poi viene sottoposto a 12 mesi di affinamento nel pozzo. Le bottiglie vengono immerse sostenute da dei cilindri metallici, e riposano lì sotto per un anno. “Quando riemergono sulle bottiglie si crea una vera e propria crosta di zolfo, considerato che i terreni sono vulcanici, che viene mantenuta”, specifica.

Il collo della bottiglia e il tappo vengono sanificati e le bottiglie vengono avvolte da una pellicola trasparente, su cui si appone l’etichetta. “Pur essendo lo stesso vino di base”, specifica il produttore “i due prodotti sono completamente diversi. L’affinamento nel pozzo marca il colore e la parte fruttata si accentua di più. È un vino che attira sempre moltissimo. Ogni anno delle cinquecento bottiglie che riserviamo al canale Horeca, più della metà sono prenotate da 4 ristoranti stellati. È sicuramente il vino che traina tutta la nostra produzione”.









