

Terre Stregate 'Svelato': il vino che esprime l'anima e il carattere del Sannio beneventano

14 Febbraio 2024

di Redazione



GUARDIA SANFRAMONDI – Nel cuore del Sannio beneventano, tra le dolci colline di Guardia Sanframondi, sorge l'azienda Terre Stregate. Fondata nel 1998 da **Armando Iacobucci**, l'azienda è l'erede di una storia secolare di passione e amore per la terra, iniziata nel 1898 da **Filippo Iacobucci**.

Il nome dell'azienda evoca le antiche leggende di streghe e sortilegi che aleggiano su queste terre, dove distese infinite di viti e olivi sono protette dallo sguardo paterno del massiccio del Matese che domina la Valle Telesina.

Oggi l'azienda, che produce vino e olio, è guidata dai figli di **Armando, Carlo e Filomena**, che si occupano della parte produttiva e della parte commerciale rispettivamente.

L'azienda Terre Stregate vanta circa 25 ettari di vigneti, di cui il 60% è dedicato alla Falanghina. Questa scelta testimonia la fiducia che la famiglia Iacobucci ripone in questo vitigno, dalle grandi potenzialità. La restante parte dei vigneti è coltivata a Greco, Fiano e Aglianico.

L'azienda produce ogni anno circa 130mila bottiglie di vino di qualità, apprezzato non solo in Italia ma anche all'estero in particolare negli Stati Uniti, dove è distribuito in 26 stati grazie alla collaborazione con numerosi piccoli importatori.

Tra i prodotti di punta dell'azienda, spicca la Falanghina del Sannio Dop 'Svelato'. Questo vino nasce da uve Falanghina al 100%, coltivate sui terreni argilloso-calcarei e ricchi di scheletro delle colline guardiesi, a 400-450 metri sul livello del mare.

All'ammostatura seguono la fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e l'affinamento sulle fecce fini, anch'esso in acciaio. Una volta in bottiglia, il vino affina ulteriormente prima di essere messo in commercio.

La Falanghina del Sannio Dop 'Svelato' è tra i vini che rappresentano al meglio le peculiarità del territorio viticolo sannita ed è stato un piacere poterlo degustare in diverse annate, dal 2019 al 2022.

Svelato 2019 è vino fantastico. Al naso si percepiscono delicate note di fiori bianchi, che si alternano a lievi sentori di agrumi. Al palato mostra una giusta acidità ed un finale appagante, leggermente salino. Lo si può bere subito, oppure conservare per qualche anno per apprezzarlo nella sua massima espressione.

Svelato 2020 mostra al naso gradevoli note fruttate e di fiori gialli. Al palato mostra una struttura armonica ed un finale di media persistenza. È un vino di cui si può già godere appieno.

Svelato 2021 è un vino intrigante, che sprigiona dal calice piacevoli note di frutta esotica e lievi sentori di spezie. Al palato si fa apprezzare per la sua morbidezza e per il suo finale di buona lunghezza. È un vino che si può bere subito, oppure conservare per qualche anno.

Svelato 2022 è un vino di eccellente fattura. Al naso rivela incantevoli note di frutta estiva, che si fondono a delicati sentori di fiori bianchi e cipria. Al palato mostra struttura equilibrata ed un finale vivace e persistente. È un vino da custodire in cantina e aprire tra qualche anno

per apprezzarlo al meglio. **Mario Miranda**

LE FOTO









