



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

---

## Quintodecimo, Fiano di Avellino Exultet 2013: un titolo autosufficiente!

In Campania, Luigi Moio è “Il professore”.

Spesso considerato tra i maggiori esperti nonché grande interprete degli ormai noti areali di produzione in Campania, è colui che vuole fare solo “grandi vini”, che siano rossi o bianchi!

Ha le idee chiare ed un progetto solido che richiede tempo, e se non fosse così non potremmo crederci. Si perché, Luigi Moio ambisce ad un intero territorio, quello campano, che possa superare il traguardo dell’ottimo rapporto **qualità-prezzo** anche nell’immaginario collettivo: “Perché non facciamo anche noi i Grand Cru, o i Supertuscans per intenderci?” e tutto partendo dalle ottime e largamente apprezzate uve autoctone campane.

**Quintodecimo** è una media azienda fondata nel 2001 da Luigi Moio e Laura Di Marzio situata nella zona interna e montuosa delle regione Campania, in Irpinia, nei pressi di Taurasi (provincia di Avellino). Tre bianchi e 3 rossi coronano il sogno di una vita dopo gli studi in Francia e la voglia di dare sfogo alla creatività considerando che il terroir c’era tutto!

**Exultet** è un Fiano di Avellino 100% o “in purezza” come si suol dire, insomma è solo Fiano: non ci sono tracce di altre uve bianche come consentirebbe il disciplinare di produzione seppure in piccole percentuali. Un vino ben conosciuto da chi ama i bianchi, soprattutto quelli da invecchiamento. Ebbene sì, questo vino potrà essere degustato anche tra 10, probabilmente 20 anni. Le uve di Fiano provengono da un unico vigneto in un’area eccellente per questo vitigno. *Exultet* fermenta per un breve periodo in botti piccole ed è estremamente elegante. Al naso conquista subito con note di agrumi, leggera tostatura e

miele. Al palato è morbido, fresco e fruttato nei primi anni ma anche persistente e certamente equilibrato!