

VERTICALE FRASSITELLI – SCHEDE VINI

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2012

Punteggio: 90

Vendemmia solare ma tutt'altro che sprovvista di contrasti, la 2012 promette un Frassitelli di razza. Che sconta la sua fase giovanile soprattutto al naso, timido e compresso anche per effetto della solforosa, incentrato sui tipici ricordi di melone bianco e ginestra. Croccante, teso, affusolato, il sorso già chiarisce la sua indole placidamente marina, con una felice integrazione dell'apporto alcolico e glicerico.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2011

Punteggio: 87

Millesimo non così torrido ed asciutto come nel resto della regione, alla base di un Frassitelli spiccatamente "mediterraneo". Ancora in una fase aromatica pienamente primaria, aggiunge alle consuete nuance di frutta bianca ricordi di agrumi maturi e arbusti. Un tocco leggermente fumé suggerisce calore, ma lo sviluppo gustativo si conserva tonico e polposo, sorretto dalla rigogliosa spalla sapida più che dalla spinta verticale, cedendo qualcosa in profondità.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2010

Punteggio: 91

Annata trasversalmente da ricordare per i bianchi campani, la 2010 disegna uno dei Frassitelli più inquieti e vibranti. Il frutto è decisamente brillante, tra melone pane e mandarino, con un sottofondo roccioso e balsamico che rimanda ad un bianco di montagna, più che di costa. Suggerimenti confermate dall'attacco piccante, amplificato da un'incessante apporto di grinta acida ed energia iodata, senza il minimo cedimento nel bicchiere.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2009

Punteggio: 83

Andamento irregolare, tra caldo ed umidità, per una stagione 2009 fedelmente raccontata dal Frassitelli. Qui avvertiamo il primo scarto di evoluzione rispetto al trittico precedente, con una componente maltata a prendere il centro della scena aromatica, un po' a discapito del frutto e dei timbri floreali. Profilo

riproposto in un sorso fin troppo placido e rilassato, dove si avverte maggiormente l'alcol e la chiusura è all'insegna della torba e della frutta secca.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2008

Punteggio: 88

Vendemmia equilibrata nel meteo e di buona resa quantitativa, la 2008 ci conquista con la sua corrispondenza espressiva, da tipico bianco isolano. I timbri cerealicoli qui si accompagnano ad un frutto giallo ancora croccante, completandosi con le erbe mediterranee. Ed è solo un plus di materia e nerbo a mancare, forse, in una bocca sottilmente salina, sobria, leggera, sporcata solo dopo lunga sosta nel bicchiere.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2007

Punteggio: 89

Annata siccitosa ed anticipata, tra le poche che hanno richiesto l'inizio della raccolta a fine settembre. Premesse che rischiano di ingannare, perché il Frassitelli 2007 si fa trovare in piena forma, con le sue nette note di anice ed agrumi canditi, ampliati da timbri torbati ed idrocarburi. Nella sua impostazione dichiaratamente orizzontale svela coerenza e solidità ammirevoli, cedendo qualcosa solo nel finale, comunque affascinante tra miele di castagno e mandorla fresca.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2006

Punteggio: 90

I dati analitici dicono lo annunciano come uno dei Frassitelli più "duri" della verticale, ma la prova del bicchiere lo conferma solo in parte. Sul piano aromatico troviamo diverse similitudini con il 2007, ma in questo caso le suggestioni marine sono decisamente in prima linea, tra risacca e scoglio. Anticipando il carattere fortemente salmastro del sorso, che ne guida lo sviluppo e trova un'originalissima sponda speziata di zenzero e curry nel rigoglioso finale.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 2005

Punteggio: 84

Fredda, piovosa ed abbondante, la 2005 è sulla carta annata difficile per i bianchi ischitani. E anche in questo caso il Frassitelli non tradisce sul piano della coerenza vendemmiale, evidenziando un profilo quasi botritico, tra erbe essiccate e frutta candita, zafferano e cherosene, di impronta indubbiamente terziaria. Evolutivo ma non certo decadente, la bocca conserva un suo vigore saporito e glicerico, chiudendo su netti ricordi di paglia e mais tostato.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 1999

Punteggio: s.v.

E' l'annata che ha mostrato maggiormente i segni del tempo, tra quelle protagoniste della nostra verticale. Frutta cotta, miele, tocchi animali, la prepotenza delle componenti ossidative ne pregiudicano la valutazione. Ad onor del vero, comunque, abbiamo assaggiato in passato bottiglie più fortunate.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 1997

Punteggio: 80

Sulla falsariga della '99, ma sicuramente con maggiore vitalità. E' il Frassitelli '97, figlio di un'annata calda ed anticipata, che si racconta soprattutto nei ricordi di albicocca secca, noce tostata, infusi di erbe. C'è maggiore freschezza e reattività al palato, avvolgente e rotondo nell'impatto, particolare nel finale di pasticceria e mela disidratata.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 1995

Punteggio: 92

E' indubbiamente il Frassitelli che più ha scompaginato le carte rispetto alle nostre teorie sulle prospettive evolutive dei bianchi campani. Cera d'api, legno antico, pesca noce, finocchietto selvatico, il quadro aromatico disegna un'irresistibile altalena di suggestioni giovanili e terziarie, prima di liberare nel sorso un'energia salmastra per una volta quasi furiosa. Non è soltanto il più emozionante della verticale, ma un vino completo per tessitura, spalla e complessità.

Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli 1988

Punteggio:

A proposito di sorprese e preconcetti da sfatare, il Frassitelli '88 è molto più di una degna chiusura per una degustazione difficile da dimenticare, che ci consola per l'assenza delle versioni '89 e '90 (il primo bianco campano premiato con i Tre Bicchieri), da tempo esauriti. La traccia affumicata questa volta indirizza verso latitudini decisamente più nordiche, per non parlare del tocco burroso che impreziosisce le nuances agrumate e officinali. Tutto giocato in sottrazione, al palato manca solo un po' di grip e sostegno per essere davvero grande.