Cinquanta anni fa Michele Cornacchia e Margherita De Iorio, avviarono la loro attività di produzione delle più pregiate varietà di uve nel cuore dell'Irpinia, in Campania, selezionando vigneti posizionati nei siti più rinomati e dalle eccezionali qualità pedoclimatiche per una estensione attuale di circa 45 ettari. Oggi l'Azienda a carattere familiare, è seguita dalla saggezza di Margherita De Iorio, affiancata dai due figli Alfonsina e Carmine Cornacchia, che si avvalgono della consulenza agronomica ed enologica del Dott. Mourad Ouada.

Historia Antiqua

Consorzio Historia Antiqua Soc. Agr. Arl
Via Variante Est S.S. 7/bis, 75, 83030 Manocalzati, AV - tel +39 0825675179 - fax +39 0825676714 - info@historiantiqua.it - www.historiaantiqua.it - Responsabili della produzione: *Margherita De Iorio (Titolare), Mourad Ouada (Enologo), Alfonsina Cornacchia (Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: *1969* - Vini prodotti: *13* - *120.000.000* - Ettari: *45* - Uve acquistate: *solo uve di proprietà* - *sì* - *sì* - *sì*

IL MIGLIOR VINO

Irpinia Falanghina 2019 92

Consistenza: 29 - Equilibrio: 32 - Integrità: 31



Sensazioni: *gran potenza e densità glicerinosa viscosamente espansa. Raro trovare questa varietà non solo ai livelli di nettezza olfattiva, di riserva ossidativa ed integrità d'aroma quale quella del teste in esame, raro godere una Falanghina di codesta impressiva morbidezza gustativa. Acidità e dolce polpa di pera e d'uva in splendida successione al sapore. Armonia fra profilo e massa che al morbido orienta tutto il persistere e l'insistere palatale. Un volume maestoso, una densa potenza espressiva. E il fiore e la maturità della bacca che caldi, tepidi, sostano a lungo nel dopo bocca dopo la deglutizione. Enologia e viticoltura parimenti virtuosamente eccellenti, complimenti.*

Informazioni: - *07/07/20* - *B* - *7.000* - *Falanghina*

Impressioni del produttore: *è ottenuta con uve al 100% di Falanghina Irpinia ed è riconoscibile per freschezza e sapidità con intense note floreali e fruttate.*

GLI ALTRI VINI

Histanti Greco di Tufo 2019 **IP: 92**
C: 30 - E: 31 - I: 31 - *8.000* - *Greco*

Irpinia Aglianico 2016 **IP: 92**
C: 32 - E: 30 - I: 30 - *5.000* - *Aglianico*

Taurasi 2014 **IP: 92**
C: 32 - E: 31 - I: 29 - *395* - *Aglianico*

Greco di Tufo 2018 **IP: 92**
C: 30 - E: 32 - I: 30 - *10.000* - *Greco*

Taurasi 2015 **IP: 91**
C: 32 - E: 31 - I: 28 - *3.500* - *Aglianico*

Histanti Falanghina 2018 **IP: 91**
C: 29 - E: 31 - I: 31 - *10.000* - *Falanghina*

Histanti Fiano di Avellino 2019 **IP: 90**
C: 29 - E: 30 - I: 31 - *8.000* - *Fiano*

Irpinia Aglianico 2015 **IP: 90**
C: 31 - E: 30 - I: 29 - *5.000* - *Aglianico*

Fiano di Avellino 2018 **IP: 89**
C: 29 - E: 31 - I: 29 - *10.000* - *Fiano*

Commento Conclusivo
Che morbidezza eccellente svela al palato il Greco di Tufo 2018 di Historia Antiqua. Fra i più suadenti ed equilibrati assaggiati quest'anno. Di gran limpidezza il varietale floreale dell'Histanti Falanghina 2018, quello ancor più levigato ed elegante dell'Histanti Fiano di Avellino 2019. E che fittezza estrattiva svela l'Histanti Greco di Tufo 2019. Di gran caratura anche la cremosa fittezza del Taurasi 2014, la carnosa potenza dello speziato Irpinia Aglianico 2016. Il migliore del tasting è l'Irpinia Falanghina 2019. Non solo giacché densa e in aroma pulita, ma più ancora per la setosa souplesse acido-morbida della sua pura polpa dell'uva. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: *91,1;* ***QQT:*** *6,76*
Indici complessivi: *C: 30,3 - E: 30,9 - I: 29,9*