Fattoria Pagano presidia tutte le aree dell’eccellenza enologica campana

scritto da Claudia Meo | 28 Giugno 2024



Fattoria Pagano, azienda campana, ha reinterpretato l’antico Falerno e si distingue con etichette prestigiose come il Greco di Tufo Docg. Con una produzione limitata ma di qualità, i vini di Pagano conquistano mercati nazionali e internazionali, grazie alla loro freschezza e capacità di accompagnare piatti diversi, dall’italiano al giapponese.

Fattoria Pagano è un’azienda campana ha reinterpretato in chiave moderna l’antico e pregiato vino Falerno.

I suoi vigneti di Carinola, in provincia di Caserta, danno vita ad interessanti espressioni del Falerno del Massico rosso e bianco, che hanno meritato un grande favore di mercato e

ottenuto riconoscimenti da parte della critica enologica.

Fattoria Pagano 8 anni fa ha deciso di diversificare territorialmente investendo in Irpinia: oggi gestisce una tenuta ad **Altavilla Irpina** , da cui produce, sempre a marchio Pagano, altre etichette di successo, il Greco di Tufo Docg, il Fiano di Avellino Docg ed il Taurasi Docg Riserva.

L'investimento fu dettato dal desiderio di completare la gamma dei vini campani con una delle zone di maggiore pregio della regione. I vigneti irpini si trovano nei comuni di Tufo e Santa Paolina per il Greco di Tufo Docg, Lapio per il Fiano di Avellino Docg e Montemarano per il Taurasi Docg . Nel sottosuolo dei vigneti di Santa Paolina è localizzata una vecchia solfatara: una fonte di mineralità eccezionale per le sovrastanti viti.

L'etichetta monovarietale Greco di Tufo Docg appartiene alla **linea di prodotto "degli strumenti musicali**", contrassegnata da raffigurazioni fatte a mano da un'artista locale, che celebrano lo spirito vivace, gioioso e amante del piacere tipico della popolazione campana, e il desiderio di condividere momenti di convivialità. La musica è un elemento radicato nella tradizione della regione e queste etichette della linea Pagano hanno voluto rendere omaggio al più profondo spirito campano, che tradizionalmente si esprimeva con la "posteggia", antica e spensierata pratica dei musicisti popolari di allietare le persone per le strade, nei luoghi di incontro e durante i pasti.

Greco di Tufo Docg nasce da viti del 2004 a 550 metri sul mare, su colline esposte a sud-ovest dal suolo argilloso-calcareo. Le uve sono raccolte a mano in cassette da 15 chili nella seconda decade di ottobre.

Fermenta e affina in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata.

In degustazione si presenta con un colore giallo paglierino,

al naso spicca la **mineralità intensa** che si amalgama con note agrumate e di mandorla amara. Al palato l'effetto è pieno con una **freschezza** che conferisce grande sprint all'esperienza gustativa.

Pur con una piccola produzione, tra le 15.000 e le 17.000 bottiglie l'anno, Greco di Tufo Docg sta conquistando, al pari di altre fortunate etichette aziendali, un interessante mercato su base nazionale ed estera.

Leggi anche: Cantine di Verona, modello cooperativo sui generis: l'unione fa la forza

Fattoria Pagano esporta il 35% della propria produzione, che raggiunge i principali mercati del vino, tra i quali Giappone, Russia, Corea, Nord Europa, Stati Uniti, e Paesi dell'area mediterranea**.**

Il Greco è uno dei vitigni campani che, al pari della Falanghina, all'estero sta stimolando grande curiosità. **Negli USA i bianchi di Fattoria Pagano stanno incontrando un ampio favore** di mercato grazie alla grande espressività di territorio e a una forte individualità.

Greco di Tufo Docg, in particolare, conquista per la sua freschezza e la sua mineralità e spicca per la sua grande capacità di accompagnare a testa alta piatti di consistenze e sapori molto diversi tra loro, dai primi piatti di ogni tipo alla **carne bianca**, da insalate di diverso stile a **piatti di pesce fresco**. Sta piacevolmente incuriosendo il mercato la sua capacità di valorizzare sushi e fritti in tempura, trovando grande predilezione nella **cucina giapponese presente in USA**, come pure nell'accompagnare versioni italiche e straniere di **fantasiose pizze a base bianca**.

Key Points:

- Fattoria Pagano ha reinterpretato il vino Falerno, ottenendo successo con il Falerno del Massico rosso e bianco.
- L’azienda ha investito in Irpinia, producendo Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi, con grande qualità e mineralità.
- Il Greco di Tufo Docg si distingue per freschezza, mineralità, e la sua capacità di accompagnare piatti diversi, anche della cucina internazionale.
- Con una produzione limitata (15.000-17.000 bottiglie), Fattoria Pagano esporta il 35% dei suoi vini in mercati come USA, Giappone, Russia e Nord Europa.
- I bianchi di Fattoria Pagano stanno ottenendo successo negli USA, grazie alla forte espressività territoriale e alla capacità di valorizzare piatti fusion, come il sushi.