

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

ELENA FUCCI

AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI
85022 BARILE - BASILICATA - ITALY
C.da Solagna del Titolo
Tel. e Fax +39 0972 770736
az.elemafucci@tiscali.it
www.elemafuccivini.com



Aglianico del Vulture Titolo di Elena Fucci

di Daniele Cernilli

Tra i "vins de garage à l'italienne" l'aglianico del Vulture Titolo di Elena Fucci è uno dei più interessanti degli ultimi anni. Il nome lo prende dal toponimo Solagna del Titolo, che definisce la zona nella quale si trovano i vigneti, in comune di Barile. Siamo a 600 metri sul livello del mare, su terreni vulcanici, tipici delle falde del Monte Vulture, che è un massiccio vulcanico, appunto. Sei ettari in tutto, dai quali derivano non più di

16.000 bottiglie l'anno, con una resa di poco superiore ai 30 quintali per ettaro, quando il disciplinare di produzione ne consentirebbe addirittura 115. Vinificazione in acciaio e maturazione in barriques da 225 litri, solo per un terzo nuove. Poi c'è l'aglianico, un vitigno molto tardivo, che in questa zona si inizia a vendemmiare fra l'ultima decade di ottobre e la prima di novembre, per consentire ai tannini, soprattutto a quelli dei vinaccioli, di maturare adeguatamente. Elena Fucci, giovanissima enologa e proprietaria con la sua famiglia di questa minuscola cantina, il Titolo è l'unico vino che fa, cura il tutto da par suo e produce un grande rosso, elegante e longevo, che, a partire dalla prima versione, quella del 2004, sta mietendo successi di critica davvero impressionanti. I vigneti, terrazzati per la pendenza del terreno, hanno dai cinquanta ai settanta anni di vita. Per decenni le uve sono state vendute dal padre e dal nonno di Elena ai principali produttori di Aglianico del Vulture. Oggi forniscono le basi per poter ottenere un piccolo fuoriclasse della viticoltura del Sud d'Italia, anche se si tratta di un meridione atipico, dove d'inverno nevicava spesso e tutto l'anno soffia un vento che s'incanala nei valloni di suolo lavico che ricoprono le falde della montagna. Un microclima unico per un rosso di straordinaria classe, al quale dedico una mini verticale, credo, esemplificativa.

Titolo 2005

Aglianico del Vulture Doc

Elena Fucci

Punteggio »	94
Categoria »	Rosso
Regione »	Basilicata
Nazione »	Italia

Da uve aglianico. Annata fresca, lievemente tardiva, con vendemmia che inizia il 4 novembre. Ha colore rubino intenso e di buona concentrazione, con lievissime nuances granate. Il profumo è complesso, con note fruttate di amarena, poi qualche sentore speziato, infine accenni terziari di goudron in sottofondo. Attacco in bocca leggermente tannico, ben sostenuto da un'acidità che lo rinfresca subito e non consente l'azzeramento della salivazione. Ottima morbidezza alcolica/glicerica e finale lungo, sottile e caldo.

Titolo 2006

Aglianico del Vulture Doc

Punteggio »	90
Categoria »	Rosso
Regione »	Basilicata
Nazione »	Italia

Da uve aglianico. Vendemmia più precoce, con andamento climatico più caldo e regolare, inizio il 26 di ottobre. Il colore è ovviamente più incentrato su tonalità calde, il rubino è permeato di note granate, ma la concentrazione è ottima. Più frutta matura al naso, accanto all'amarena c'è la pesca gialla e forse anche qualche traccia di prugna e di tabacco. Il sapore è caldo, più morbido, con tannini leggermente più aggressivi ed un finale nel quale fa capolino un retrogusto appena ammandorlato.



Titolo 2007

Aglianico del Vulture Doc

Elena Fucci

Punteggio »	96
Categoria »	Rosso
Regione »	Basilicata
Nazione »	Italia

Da uve aglianico. Annata fresca, con vendemmia abbastanza tardiva, che è iniziata il 2 novembre. Una versione magica, che si presenta con un colore rubino intenso, concentrato ed estremamente vivo. Profumi complessi e fini, che vanno dalle consuete note di amarena a sentori speziati, di pepe e noce moscata, poi erbe aromatiche e qualche accenno d'incenso. Sapore teso ed elegante, con tannini accennati, buona acidità e profilo gustativo di gran classe, equilibrato, quasi sego, con finale sottile ed estremamente persistente.



Titolo 2008

Aglianico del Vulture Doc

Elena Fucci

Punteggio »	92
Categoria »	Rosso
Regione »	Basilicata
Nazione »	Italia

Da uve aglianico. Fu definita "annata perfetta", con tutto che è andato come doveva. Inizio vendemmia a fine ottobre, col sole e una temperatura fresca. Ha colore rubino violaceo, da vino giovanissimo. I profumi sono più che altro fruttati, ma molto nitidi e fragranti, con note di amarena, mirtillo e viola, e qualche accenno speziato e d'incenso. Sapore dominato da tannini giovanili, rigogliosi, ma non troppo aggressivi. Finale lungo, con sensazioni calde ed ottima persistenza.