

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

2014

Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Aglianico del Vulture Titolo 2011
ELENA FUCCI

BIBENDA

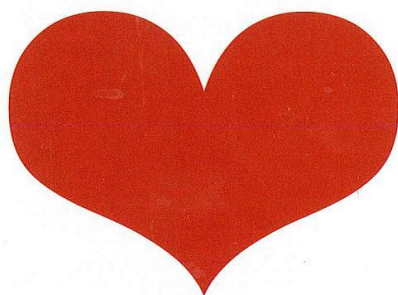
Il Direttore Franco M. Ricci

Fanconi

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

C.da Solagna del Titolo - 85022 Barile PZ
 Tel. 0972 770736 - Fax 0972 771807
 www.elemafuccivini.com - az.elemafucci@tiscali.it

Anno di fondazione: 2000

Proprietà: Elena Fucci

Fa il vino: Elena Fucci

Bottiglie prodotte: 18.000

Ettari vitati di proprietà: 6

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A14, uscire a Candela, proseguire per Potenza, quindi seguire le indicazioni per Barile.



Il caso Elena Fucci non ha solo una rilevanza regionale, va ben oltre, rivelandosi come una delle più importanti e rivoluzionarie novità dell'enologia nazionale dell'ultimo decennio. I motivi sono molti, a partire dalla titolare, donna, giovane, enologa, impegnata a tutto tondo in azienda, sia dal lato produttivo che da quello della costante promozione in giro per il mondo. Ma quella di Elena è anche una realtà meridionale, appartenente ad un distretto che ha da sempre immense potenzialità e pochi acuti; il successo raccolto, quindi, vale doppio, perché dimostra come convinzione, caparbietà e professionalità possano sopperire a delle storiche mancanze di sistema. Infine, non è da poco aver deciso di puntare tutto su di un solo vino, strettamente legato al territorio, con il nome che deriva da uno dei cru migliori dell'intera denominazione, il Titolo di Barile, dove la vigna raggiunge i 10.000 ceppi per ettaro ed i sessant'anni di età. Lo stile che lo caratterizza è sempre stato ispirato alle durezze più che alle rotondità estreme, con i tannini ben coperti dalle note fruttate, ma anche con un'acidità in primo piano. La versione 2011 si presenta con un rubino quasi impenetrabile e sfoggia profumi di succo di more, minerali scuri e fiori di campo; la bocca svela ancora una discreta gioventù, ma l'equilibrio c'è già tutto, con frutta e tannini ben fusi, per un finale in cui i tratti dell'annata calda vengono maggiormente fuori e la vena alcolica prende leggermente il sopravvento. Un vino che saprà, anno dopo anno, mostrare il meglio di sé. La produzione complessiva dei sei ettari di proprietà ammonta a 18.000 bottiglie annue, ma continuano i progetti di crescita e continuano gli investimenti in vigna ed in cantina.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Aglianico 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 18.000 | Vinificazione in acciaio e poi un anno di maturazione in barrique, prima dell'ulteriore anno di affinamento in bottiglia che precede la messa in commercio. Spezzatino di cinghialotto ai finferli.