

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

FUCCI

C.da Solagna del Titolo - 85022 Barile PZ
Tel. e Fax 0972 770736 - az.elemafucci@tiscali.it

Anno di fondazione: 2000

Proprietà: Elena Fucci

Fa il vino: Elena Fucci

Bottiglie prodotte: 15.500

Ettari vitati di proprietà: 6

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Nicola Salvatore Fucci

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

Non molti sanno che la storia dell'Aglianico del Vulture passa per una delle contrade più ambite dai viticoltori della zona. I pochi ettari della famiglia Fucci costituiscono la spina dorsale di uno dei cru più considerati dell'intero comprensorio: la "solagna" del Titolo. I predecessori di Elena avevano da sempre conferito a produttori storici del luogo sino a quando non arrivò, ormai più di dieci anni fa, il tempo di mettere a frutto l'eredità ricevuta. L'unica etichetta aziendale, in una delle più belle versioni sinora prodotte, si erge ad autorevole rappresentante di una grande passione, di un pacchetto vigne che arrivano anche a sessanta anni su giaciture ben esposte e ricche di minerali, di un sapiente - e paziente - lavoro di cantina.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Aglianico 100% - **Gr.** 14% - € 30 - **Bottiglie:** 15.500 - Rosso rubino molto intenso, compatto sino al bordo. Molto profumato e raffinato l'olfatto; con bel ritmo rilascia accattivanti percezioni di piccoli frutti di bosco, bacche di ginepro, legno di rosa e tabacco dolce, rinvigorite da puntuali richiami più scuri e territoriali (grafite e radici). L'austerità del vitigno, al gusto, è didascalica: tannicità scalpitante che "picchia" a 360 gradi, acidità sostenuta, veemenza minerale e speziata. La compressione degli estratti regala comunque una generale sensazione di equilibrio e solarità. Persistenza ricca di richiami contrapposti: cadenze succose e fruttate ma anche refoli di erbe aromatiche essiccate. Intera lavorazione in barrique di 1° passaggio in cui sosta per la maturazione almeno 14 mesi prima dell'affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato. Grigliata di carni miste, anche con salsiccia affumicata.