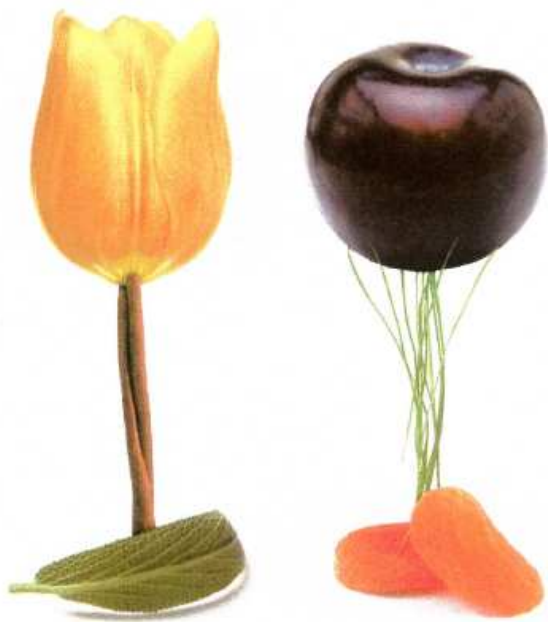


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

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

Della caparbità e della tenacia di Elena Fucci ormai sono a conoscenza tutti gli appassionati del Vulture. La forza di donna del vino, oltre che dalla sua bravura e dai suoi studi, le viene dalla famiglia. Dal nonno Generoso, che la segue ancora oggi in vigna, quella vigna che acquistò ormai più di quarant'anni fa e in cui potete ancora imbattervi in ceppi anche di settant'anni allevati ad alberello; dal padre Salvatore, che difende a spada tratta l'operato della figlia; dai fratelli e dalla madre spesso presenti, soprattutto in vendemmia. Un "Titolo" di famiglia, quasi un blasone, li rappresenta tutti; custodi di una delle conrade più vocate dell'intero avale del Vulture, spesso ai vertici dell'eccellenza della vitivinicoltura nazionale. Per i lavori in corso segnaliamo quelli iniziati nel 2008 per la costruzione della nuova cantina (circa 300 metri quadrati in più rispetto ai 100 attuali), progettata da un architetto locale, donna anche lei, Adriana La Bella, che è stata ideata seguendo i principi della bioarchitettura, riflettendo nella filosofia di cantina quella naturalmente adottata in vigna da sempre.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Aglianico 100% - **Gr.** 14% - € 30 - **Bottiglie:** 16.000 - Si presenta al colore con una mise rosso rubino nerastro. Olfatto profondo e molto accattivante con intensi profumi di prugna in confettura, carbonella, bacche di ginepro, tabacco, radici e note minerali, il tutto rifinito da un bel fiato etereo. Rilevanti le dimensioni estrattive, alcoliche, acide e tanniche, tanto da impegnare enormemente nella fase gustativa. Un colosso che smussa la sua rigidità solo in persistenza, di più che media estensione, con un'attraente apertura aromatica in retrofatto, con suggestioni di spezie e grafite. Dopo la diraspatura, l'uva viene sottoposta a pressatura soffice e lasciata fermentare in acciaio per circa dieci giorni a temperatura controllata. In barrique di rovere francese di Alcer, sempre nuove, svolge la malolattica e sosta per almeno un anno. Il vino poi resta in bottiglia ad affinare per un altro anno prima della commercializzazione. Maiolino alle prugne profumato al ginepro.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2009

5 Grappoli/5

Basilicata

1640

DUEMILAVINI