

slow wine

guida
2019

BARILE (PZ)

Elena Fucci

Contrada Solagna del Titolo
tel. 320 4879945
www.elenafuccivini.com
info@elenafuccivini.com



7 ha - 25.000 bt

sconto -10%

VITA - Abbiamo visitato la cantina di Elena Fucci in una calda giornata estiva e abbiamo avuto modo di incontrare tutti i protagonisti di questa bella avventura. Oltre alla giovane proprietaria-enologa, abbiamo salutato il marito Andrea Manzani, toscano trapiantato in Basilicata, e il padre di Elena, Salvatore. Stavano cimando manualmente le vigne, operazione di rara precisione artigiana, un lavoro certosino che dimostra il valore di questo affiatato team.

VIGNE - Un giardino: solo così potremmo definire i vigneti di questa azienda. Molte piante hanno più di 50 anni e sono coltivate con grande attenzione grazie a potature attente e a pratiche sostenibili in tutti i vari passaggi. Con il 2018 si conclude il percorso di certificazione biologica, che attesta una scelta viticola in realtà sperimentata fin dal 2000. A giugno 2018 è stato acquistato un nuovo ettaro di terreno vitato, con piante di 30 anni di età.

VINI - La cantina, molto bella, è stata ultimata solamente da qualche vendemmia, e utilizza tecnologie volte a ridurre l'impatto sull'ambiente. Dal punto di vista enologico abbiamo constatato come l'obiettivo sia quello di creare un rosso longevo, profondo, mai opulento e con una sovrastruttura speziata, data dall'affinamento in legno, sempre più moderata. Salutiamo anche l'ingresso in cantina di un'anfora di cui per ora si fa un uso sperimentale.

vino slow **AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2016**
(● 25.000 bt; 24 €) A nostro umile giudizio una delle versioni meglio riuscite degli ultimi anni. È in perfetto equilibrio tra il frutto rosso tipico di questo vitigno coltivato sui terreni vulcanici della tenuta e le spezie rilasciate dal sapiente affinamento in legno, che dura normalmente 12 mesi. Il palato è leggiadro, con tannino presente ma dolce, mai impuntato. Destinato a lunga vita.

FERTILIZZANTI sovescio
FITOFARMACI lotta biologica, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food Editore