

slow wine

guida 2012

“

La forza della compostezza

La giovane enologa Elena Fucci, aiutata dal papà Salvatore, spinge l'Aglianico del Vulture verso l'eleganza, la finezza, l'uso composto del legno, confermando anche quest'anno l'alta qualità del risultato in bottiglia. Elena ha fatto scelte coraggiose e lungimiranti in un territorio ancora segnato da pratiche enologiche tendenti all'eccesso. E una scelta coraggiosa ci sembra anche la sua ostinata volontà di mantenere una sola etichetta, segnale inequivocabile della fiducia nel lavoro svolto in vigna e in cantina, oltre che nelle potenzialità del vitigno e del vigneto. Un faro acceso nel Vulture, decisivo per lo sviluppo della viticoltura nella straordinaria terra lucana.

”



Slow Food Editore

BARILE (PZ)

Elena Fucci

Contrada Solagna del Titolo
tel. 0972 770736
www.elenafuccivini.com
info@elenafuccivini.com



6 ha - 16.000 bt

vende in cantina

VITA - Elena Fucci è l'unica donna enologo della Basilicata; ha studiato a Pisa, insieme a poche altre ragazze del Sud. Nel 2004, ancora giovanissima, ha iniziato a produrre direttamente i vini in azienda, riscuotendo consensi unanimi. La ricetta, in fondo, è semplice: un completo capovolgimento di stile sull'Aglianico. Elena cerca eleganza e finezza, non potenza e concentrazione. Così arrivano annate bevibili e nel contempo complesse, armoniche, aggraziate. L'aiuta il papà Salvatore, che ha fondato l'azienda.

VIGNE - Le vigne in contrada Solagna sono uno splendido ventaglio a circa 600 metri di quota; la terra è quella nera del vulcano. Un corpo unico che si raccoglie in un solo sguardo dalla cantina, adesso in fase di completa ricostruzione. La conduzione del terreno è convenzionale, ma le condizioni del suolo e del clima consentono un approccio ragionevole e non invasivo ai vigneti, allevati a spalliera. Titolo è il nome della proprietà.

VINI - Eccoci dunque a parlare del solo vino prodotto da Elena, l'ormai celebre Aglianico del Vulture Titolo. Diciamo subito che il 2009 si presenta adatto a un lungo elevamento ed è straordinariamente abbinabile con il cibo. Il 2009 è stato un'annata più fresca rispetto al 2008, per certi versi simile al 2004. L'uva è stata raccolta all'inizio di novembre. Alla fermentazione in acciaio, durata una decina di giorni (Elena non ama le macerazioni spinte), è seguito l'affinamento in barrique per 12 mesi. Infine altri 9 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

vino slow **AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2009** (● 16.000 bt; 30 €) Al naso esprime buona frutta rossa matura ma non cotta, in bocca dà il meglio grazie a un attacco impetuoso e fresco che consente al vino di avvolgere il palato. Il millesimo si presenta nel complesso elegante, con tannini ben risolti, setosi.

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo, chimici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna