



ACQUISTATO IL

Leuconoe Basilicata Bianco IGT

2014



Svinando

Carpe diem? Carpe vinum!

Già Orazio, poeta e scrittore romano, lodava il vino prodotto nella zona del Vulture. Leuconoe (in italiano 'dalla candida mente') è la donna a cui il poeta ha dedicato la sua XI Ode, quella del celeberrimo carpe diem: - carpe diem quam minimum credula postero - ovvero cogli l'attimo, che, per dirla con Lorenzo de' Medici, 'del doman non v'è certezza'. E infatti domani potrebbe essere tardi per fare vostro questo gagliardissimo bianco lucano! Oh, lo dice il poeta…

Giuseppe e Paolo Latorraca impersonano tutto il carattere lucano. Giuseppe è preparato, capace di affascinare con i racconti sulla sua terra. Il figlio Paolo, estroso e sperimentatore, è come il suo Vulture: un vulcano traboccante di idee. Dalla loro passione per il grande aglianico nasce la sfida della vinificazione in bianco: la potenza ed il carattere di questo vitigno sfociano in un bianco stupefacente, una chicca unica nel suo genere. Madonna delle Grazie prende il nome dall'omonimo complesso monastico del XVI secolo che sorge nei pressi della Cantina. L'azienda, oggi guidata da Giuseppe insieme ai figli Paolo e Michele, nasce nel 2003, ma raccoglie una tradizione familiare che dura da 4 generazioni. I vigneti si estendono su una superficie complessiva di 8 ettari, distribuiti in 4 contrade tutte nell'agro di Venosa, ad un'altitudine compresa tra 400 e 550 m. E a sventolare sull'albero maestro di Cantina Madonna delle Grazie è la bandiera dell'aglianico, vitigno nobile che qui ha trovato la sua terra d'elezione. Il Vulture, antico vulcano del Pleistocene inferiore, nel corso del tempo ha creato un substrato ideale per la coltivazione della vite. Per la vinificazione si usano tecniche moderne ma sempre nel pieno rispetto della tradizione. In questa interpretazione l'aglianico è insolitamente vinificato in bianco, e il risultato è sorprendente: da provare assolutamente!

La Vigna

Terreno	Vulcanico a medio impasto
Esposizione	SudEst, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico del Vulture 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Oggi ? 1 anno

Abbinamento Carni bianche, formaggi a pasta molle, pietanze di pesce, molluschi, crostacei

Vinificazione Vendemmia manuale alla fine di settembre con soffice pressatura del grappolo intero. Segue una decantazione statica a freddo senza l'ausilio di agenti chiarificanti. Fermentazione a basse temperature e successiva permanenza sui lieviti per una corretta evoluzione gusto-olfattiva, quindi leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso fresco e delicato con sentori vegetali, di erba appena falciata, e note di frutta a polpa bianca; bocca di buona acidità, equilibrata e sapida

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821