



ACQUISTATO IL

Aglianico del Vulture Titolo DOC

2014



Un piccolo capolavoro, già simbolo della denominazione

L'Aglianico del Vulture "Titolo" è un piccolo capolavoro, capace di testimoniare l'eccellenza enologica del sud Italia, divenuto in breve tempo simbolo della propria denominazione. Un rosso eccezionale capace di dare grande eleganza alla potenza tipica dell'aglianico.

L'azienda agricola Elena Fucci sorge nel cuore della zona di produzione dell'aglianico, a Contrada Solagna del Titolo, ai piedi del Monte Vulture, vulcano dormiente, ma geologicamente ancora non spento. Per decenni, i 6 ettari vitati ad aglianico del Vulture - acquistati già negli anni 60 da nonno Generoso - sono stati coltivati soprattutto per venderne le uve. Agli inizi degli anni duemila, di fronte alla possibilità di vendere i bellissimi vigneti di famiglia, presa da un tuffo al cuore, la giovanissima Elena Fucci decide di investire su se stessa e sul territorio, dando vita all'azienda. Inizialmente affiancata da un professionista esterno, dal 2004 Elena segue in prima persona l'azienda, forte anche dei suoi studi universitari presso la facoltà di Viticoltura ed Enologia di Pisa e del supporto della famiglia. Fin dall'inizio Elena ha deciso di puntare tutto su un'unica etichetta. E così è nato l'Aglianico del Vulture "Titolo", concepito fin da subito come un vino da serie A, per rappresentare al meglio le caratteristiche dell'aglianico che in questa zona offrono un terroir e un microclima unico. Nel tempo, la scelta di scommettere tutto il proprio impegno sull'Aglianico del Vulture "Titolo" ha premiato e continua a premiare Elena. Nel 2017 l'azienda è stata selezionata da Wine Spectator come uno dei migliori 100 produttori italiani e il suo Aglianico del Vulture "Titolo" 2014 ha ottenuto i 3 Bicchieri Gambero Rosso, 91pt. Robert Parker's Wine Advocate, 92pt. Vinous, la Corona Vini Buoni d'Italia e i 5 Grappoli Bibenda. Un vino unico, giovane ma già diventato leggenda. Da provare e riprovare.

La Vigna	
Terreno	Vulcanico pozzolana
Esposizione	Sud - SudEst, 600m s.l.m.
Allevamento	Guyort corto, capanno vulturino
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Selvaggina , Agnello, Carni alla brace, Formaggi stagionati, Zuppe di legumi
Vinificazione	Vendemmia effettuata interamente a mano a fine ottobre e anche oltre, diraspatura e selezione degli acini che quasi interi vanno in acciaio inox per svolgere la fermentazione alcolica a temperature controllate max 22° e con continui rimontaggi. Successiva macerazione per circa 12-14 gg. Svinatura e pigiatura soffice con pressa a polmone, quindi in barrique speciali da 2hl per fermentazione malolattica ed affinamento per almeno 12 mesi in barrique di rovere francese, di primo e secondo passaggio con tostature diverse. Imbottigliamento unico della massa, quindi ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore rosso rubino molto intenso con spiccati riflessi granati. Al naso è complesso, ha un profumo ampio, fruttato con intensi sentori speziati. Sensazioni di ribes e ciliegia, ginepro e tabacco, con lievi accenni di vaniglia. Il tutto accompagnato da particolarissime note minerali. In bocca è fresco e avvolgente, secco e deciso, con un tannino setoso ed un'eccezionale persistenza aromatica

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