ACQUISTATO IL .....

Aglianico del Vulture DOC Bauccio 2012

Il vulcanico vino decantato dal poeta Orazio

Per gli amanti dei grandi vini da invecchiamento vi presentiamo un territorio antico, quello del Vulture, zona che dall'omonimo vulcano, ormai sopito, prende nome e origine. Sono proprio le ancestrali eruzioni a caratterizzare il territorio di quest'area della Basilicata.

Ad esaltarne le caratteristiche ci pensa l'Aglianico, re dei vitigni del sud Italia. Per creare un vino da antologia, manca solo una vinificazione da manuale: come quella della famiglia Latorraca. Il Bauccio, con la sua etichetta "chagalliana" si può considerare a pieno titolo uno dei portabandiera del territorio. Vino di grande potenza ed eleganza, con eccellenti capacità di evoluzione e invecchiamento. Madonna delle Grazie prende il nome dall'omonimo complesso monastico del XVI secolo che sorge nei pressi della Cantina. L'azienda nasce nel 2003, ma raccoglie una tradizione famigliare che dura da 4 generazioni. In Giuseppe Latorraca, che guida l'azienda insieme ai figli Paolo e Michele, è ancora vivo il ricordo delle sue prime vendemmie, quando le ceste d'uva si trasportavano ancora con i carri trainati dai muli, e si facevano rotolare per strada le botti di rovere per spostarle da una cantina all'altra, mentre il canto delle vendemmiatrici colorava l'aria. 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 Cantine Madonna delle Grazie è la bandiera dell'aglianico, vitigno nobile che qui ha trovato la sua terra d'elezione, tanto che già il poeta e scrittore romano Orazio, originario della zona, ne cantava le lodi. Il Vulture, antico vulcano del Pleistocene inferiore, nel corso del tempo geologico ha creato rilievi e colmato antichi fondali modellando un paesaggio variegato e soprattutto creando un substrato ideale per la vite e la produzione di vino. Per la vinificazione si usano tecniche moderne ma sempre nel pieno rispetto della tradizione, quella iniziata negli Anni Venti con il nonno di Giuseppe, quando vagando per le strade e le piazze di Venosa come "banditore venosino", instancabilmente annunciava la vendita del vino: "Setteminestre vende vino a San Pietro", e subito la cantina si affollava di gente, perché quello era il nomignolo con cui tutti lo conoscevano

La Vigna

Terreno	Ciottoloso-calcareo-argilloso
Esposizione	SudEst, 500 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Da provare oggi e poi conservare anche per 7/8 anni
Abbinamento	Primi piatti elaborati, carni rosse, arrosti, formaggi semi-stagionati
Vinificazione	Vendemmia manuale con selezione sulla pianta, criomacerazione per due giorni e fermentazione in contenitori di piccole dimensioni con frequenti follature. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneaux di rovere francese per almeno 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; delizia il naso con un bouquet complesso di frutti rossi maturi e piacevoli sentori speziati, di pepe nero, dati dal sapiente uso del legno; l?assaggio è pieno e strutturato, con un tannino elegante e un finale lungo e persistente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821