



## Alte Vigne della Val Camastra

(2012)

La famiglia Buchicchio, con dedizione e professionalità, porta avanti un lavoro pieno di innovazioni e dai grandi risultati. Andrea si occupa delle vigne e Teresa invece cura l'organizzazione commerciale della cantina. I vini danno certa conferma di quest'equilibrio familiare e stupiscono per rotondità e piacevolezza, come il rosato da cabernet sauvignon, rigenerante e di facile beva assieme al bianco fresco e piacevolmente aromatico. Quest'anno manca il Don Giulio, vino di punta della cantina, che salta un'annata; aspetteremo impazienti la prossima.

Contrada San Donato - 85010 Anzi (PZ)  
T. 0971 962379 - 348 3229220 | M. info@altevignedellavalcamastra.com  
**www.altevignedellavalcamastra.com**

**Viticultura:** Convenzionale e biologica  
**Ettari:** 3,5 | **Bottiglie:** 21.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Teresa Buchicchio  
**Cond. enologica:** Fabio Mecca  
**Cond. agronomica:** Fabio Mecca  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### SIRI ROSSO 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%  
Alc. 13% | € 7 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Rubino compatto e vivido. Fruttato di more di gelso e mirtillo, poi fiori di geranio, infine tracce erbacee di felce, fieno appena tagliato, tartufo e humus. In bocca è morbido, pieno e caldo, controbilanciato da una vena acida che dà slancio al sapore del frutto e all'accennata sapidità. Soppressa da Calabria.



### SIRI BIANCO 2021

Bianco Igt - Müller Thurgau 70%, Traminer aromatico 30%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Pesce spada gratinato.



### SIRI ROSÉ 2021

Rosato Igt - Cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto alla parmigiana.



**DON GIULIO**  
2017 | 2018 | 2019



**SIRI ROSÉ**  
2018 | 2019 | 2020



## Basilisco

(1992)

Nel panorama enologico vulturino l'azienda Basilisco, grazie anche a una collocazione privilegiata nel territorio di Barile, da sempre rappresenta un esempio virtuoso nell'interpretazione dell'Aglianico del Vulture, specie nel meticoloso lavoro di zonizzazione voluto da Viviana Malafarina che, da molti anni, ha avviato il progetto "I crus" e che mira a esaltare le diverse realizzazioni dell'aglianico in base alle differenze dei suoli. Il Fiordimarna 2016, aglianico nato su un lembo di marna arenaria in un mare lavico, è una delle bottiglie scaturite da quest'intuizione e conquista l'eccellenza.

Via delle Cantine, 20 - 85022 Barile (PZ)  
T. 0972 771033 | M. info@basiliscovini.it  
**www.basiliscovini.it**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 27 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Famiglia Capaldo  
**Cond. enologica:** Viviana Malafarina  
**Cond. agronomica:** Pierpaolo Sirch  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE FIORDIMARNA 2016

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
Impenetrabile rosso rubino. Naso intenso di sottobosco, ribes rosso e prugna, erbe aromatiche, grafite e spezie dolci. Il gusto è caldo, compatto, con tannini serrati e un'agile freschezza. Finale sapido contraddistinto da una bella persistenza gustativa. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



### AGLIANICO DEL VULTURE TEODOSIO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
Canestrato pugliese.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE STORICO**  
2012 | 2013



**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE BASILISCO**  
2012 | 2013 | 2015



## Battifarano (1500)

Come più volte da noi dichiarato, Francesco Battifarano si conferma un punto di riferimento all'interno dell'areale ionico della Doc Matera. La qualità viene perseguita attraverso basse rese e sistemi sperimentali di allevamento della vite, ma soprattutto ricerca in vigna e in cantina di caratteri nuovi e inedite sensazioni che si rispecchiano nell'indiscutibile personalità, nella ricchezza dei profumi e nella complessità gustativa di ogni vino. Il Curaffanni 2018, prodotto con uve primitivo, merlot e cabernet sauvignon, conquista la vetta per la capacità di coniugare potenza ed eleganza.

Contrada Cerrolongo, 1 - Località Nova Siri Scalo - 75020 Nova Siri (MT)  
T. 0835 536174 | M. info@battifarano.com  
**www.battifarano.com**

**Viticultura:** Lotta Integrata

**Ettari:** 35 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Battifarano

**Cond. enologica:** Francesco Paolo Battifarano, Michelangelo Perrone

**Cond. agronomica:** Francesco Paolo Battifarano

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### MATERA MORO CURAFFANNI RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Primitivo 20%  
Alc. 14% | € 30 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Denso color cremisi. Concentrazioni di amarena matura alternate a soffi vegetali, chiodi di garofano, china e spezie identificano la verva olfattiva, alla quale si sommano tabacco mentolato e fave di cacao. Avvolgente, con una sostenuta acidità e tannini fitti e setosi. Lunghi i ritorni balsamici. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



### TOCCACULO 2019

Rosso Igt - Selezione di uve a bacca rossa 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



### MATERA GRECO LE PAGLIE 2021

Bianco Doc - Greco 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



### MATERA PRIMITIVO AKRATOS 2019

Rosso Doc - Primitivo 100%  
Alc. 14% | € 16 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
Pappardelle con sugo di capriolo.



### TOCCACIELO ROSSO 2021

Rosso Igt - Merlot 100%  
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
Cannelloni con radicchio e speck.



### MATERA ROSATO AKRATOS 2021

Rosato Doc - Primitivo 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Melanzane e peperoni ripieni.



### MATERA MORO CURAFFANNI RISERVA

2015 | 2016 | 2017



### TOCCACIELO ROSSO

2018 | 2019 | 2020



## Cantina di Venosa (1957)

Conferme e novità per l'azienda vincitrice del Tastevin Lucano 2022, a testimonianza della trascinante energia che pervade il lavoro di questi produttori. I rossi tutti in grande spolvero in una gamma di altissima qualità; un nuovo rosato, l'Incomodo, ottenuto da uve merlot, si distingue per freschezza; il restyling delle etichette delle linee Terre e Tradizionale – più moderne e accattivanti – introduce il preciso stile identitario dei vini. In degustazione il Carato Venusio eccelle per raffinatezza, una magistrale interpretazione della vendemmia 2017 che vale le Quattro Viti.

Via Appia, 86 - 85029 Venosa (PZ)  
T. 0972 36702 | M. info@cantinadivenosa.it  
**www.cantinadivenosa.it**

**Viticultura:** Lotta Integrata

**Ettari:** 800 | **Bottiglie:** 1.800.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Cooperativa di produttori

**Cond. enologica:** Donato Gentile

**Cond. agronomica:** Rocco Manieri

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CARATO VENUSIO 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino fitto e profondo. Esordio dalle molteplici sfaccettature: tonalità balsamiche si fondono con macchia mediterranea; poi mora, mirtillo, ribes nero abbracciano nuance di cioccolato amaro e caffè. In bocca è morbido, con una trama tannica possente e finemente cesellata. Molto durevole negli aromi. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



### AGLIANICO DEL VULTURE GESUALDO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Manzo brasato con olive e porri.



### INCOMODO 2021

Rosato Igp - Merlot 100%  
Alc. 14% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Risotto con cannellini e canestrelli.



### VERBO MALVASIA 2021

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Ravioli di ricotta e spinaci.



### DAVALOS 2021

Bianco Igp - Greco 100%  
Alc. 13% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Tortelli di branzino con salsa d'astice.



### AGLIANICO DEL VULTURE VERBO 2020

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 12 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
Vellutata di zucca spolverata di tartufo nero.



### MATEMATICO

2017 | 2019 | 2020



### AGLIANICO DEL VULTURE TERRE DI ORAZIO

2017 | 2018 | 2019



## Cantina Il Passo

(2012)

La famiglia Grimolizzi quest'anno festeggia il suo primo decennio. Sin da subito ha dimostrato di avere tutte le carte in regola per portare avanti questo ambizioso progetto di valorizzazione dell'aglianico, in un territorio unico nel suo genere, dove suolo e clima giocano un ruolo fondamentale. Fedeli sempre all'unica etichetta, Alberi in Piano, per l'occasione la presentano anche nella versione Superiore, pur essendo dello stesso millesimo. Le diverse lavorazioni e maturazioni differenziano i prodotti caratterizzandoli: la Doc schietta e austera, mentre la Docg più strutturata e impeccabile.

Via Vecchia Nazionale, 17 - 85022 Barile (PZ)  
T. 347 5242706 | M. cantinailpasso@gmail.com  
**www.cantinailpasso.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 8.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Raffaele Grimolizzi  
**Cond. enologica:** Fabio Mecca  
**Cond. agronomica:** Fabio Mecca  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE ALBERI IN PIANO 2019

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rosso carminio concentrato. Violetta, cassis, mora, mirtillo e amarena aprono il quadro, poi rabarbaro, noce moscata e incenso lo abbelliscono. Al palato è di solida struttura, austero, con un estro rinfrescante e un tannino scalpitante che il tempo saprà domare. Ricordi di rabarbaro in chiusura. Fettuccine al ragu' d'agnello.



### AGLIANICO DEL VULTURE ALBERI IN PIANO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Spezzatino di manzo.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
ALBERI IN PIANO**  
2016 | 2017 | 2018



## Cantine De Biase

(2009)

Con molto piacere diamo il benvenuto per l'esordio in Vitae alla famiglia De Biase, che cura la produzione vinicola biologica e vegan sia di vitigni internazionali come il cabernet che di autoctoni come la malvasia nera e sangiovese. L'azienda dispone di vigneti in una splendida cornice paesaggistica ai piedi del Pollino, che si caratterizza per condizioni pedoclimatiche davvero uniche. Assolutamente interessante la proposta dei rossi con l'Essenza 2019, un blend ricco ed emozionante, che ha stupito fin dal primo sorso.

SP 89, km 2+800 - Contrada Calvello - 85036 Roccanova (PZ)  
T. 348 2581730 | M. cantinedebiase@gmail.com  
**www.cantinedebiase.it**

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Laura Marino  
**Cond. enologica:** Fabio Mecca  
**Cond. agronomica:** Fabio Mecca  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### GROTTINO DI ROCCANOVA L'ESSENZA 2019

Rosso Dop - Sangiovese 60%, Cabernet 20%, Malvasia nera di Basilicata 10%, Montepulciano 10%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio  
Rosso rubino. Impronta olfattiva dalle mille sfaccettature, una perfetta fusione tra macchia mediterranea, spezie scure, tabacco e frutti rossi: visciole e ciliegie, poi un soffio di argilla. Pieno e saporito, con un tannino ben legato alla freschezza. Pappardelle con sugo di lepre.



### GROTTINO DI ROCCANOVA NETTARE DELL'ENOTRIA ROSSO 2019

Rosso Dop - Sangiovese 60%, Cabernet 20%, Malvasia nera 10%, Montepulciano 10%  
Alc. 13% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
Lasagnette con ragu' di coniglio e crema di piselli.



### GROTTINO DI ROCCANOVA NETTARE DELL'ENOTRIA BIANCO 2021

Bianco Doc - Malvasia bianca di Basilicata 80%, Sauvignon 20%  
Alc. 12% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Pasta, patate e cozze.



**GROTTINO DI ROCCANOVA  
L'ESSENZA**  
2020



**GROTTINO DI ROCCANOVA  
NETTARE DELL'ENOTRIA**  
2020

## Cantine del Notaio

(1998)

Ennesima performance di altissimo profilo per i vini di questa dinamicissima azienda che continua a stupirci anche per i tanti progetti che porta avanti, tra cui un'impegnativa ricerca con l'Università di Basilicata, indirizzata al miglioramento genetico dell'aglianico con la speranza di ottenere piante più resistenti alle malattie e più precoci (le vendemmie si protraggono fino anche a fine novembre e sono fortemente condizionate dai rischi climatici). Anche quest'anno su tutta la gamma brilla La Firma, nonostante l'estate 2017 sia stata tra le più calde e siccitose degli ultimi anni.

Via Roma, 159 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 723689 - 0972 724900 | M. info@cantinedelnotaio.it  
**www.cantinedelnotaio.com**

**Viticultura:** Lotta Integrata  
**Ettari:** 52 | **Bottiglie:** 590.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Cantine del Notaio  
**Cond. enologica:** Gerardo Giuratrabocchetti  
**Cond. agronomica:** Gerardo Giuratrabocchetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

t t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE LA FIRMA 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 35 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Veste rosso rubino di grande fittezza. L'approccio odoroso è di classe, con rimandi a piccoli frutti neri fusi a tabacco, pepe, cacao ed essenze mentolate. L'ingresso sontuoso e vigoroso regala un'asringenza abbondante ma ben modellata. Appagante il lunghissimo finale fruttato. Guancia di manzo in umido con polenta.

t t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE IL SIGILLO 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 36 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.

t t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE IL REPERTORIO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 19 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Risotto con salsiccia e Taleggio.

t t t t

## L'AUTENTICA 2020

Bianco Igt Passito - Moscato 70%, Malvasia 30%  
Alc. 14% | € 29 (0,5l) | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi  
Gorgonzola naturale.

t t t t

## IL ROGITO 2021

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Parmigiana di melanzane.

t t t t

## L'ATTO 2021

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Zuppa di stoccafisso e patate.

t t t t

**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE LA FIRMA**  
2014 | 2015 | 2016

t t t t

**AGLIANICO DEL VULTURE  
IL SIGILLO**  
2013 | 2014 | 2015

## Carbone Vini

(2005)

Luca Carbone, alla guida dell'azienda da molti anni, mette in mostra anno dopo anno una produzione pregevole e continua. I suoi 4 ettari di proprietà, ubicati nella sottozona di Melfi, sono tutti dedicati alle tipiche varietà del Vulture. L'ottenimento degli standard da lui prefissati prevede la concentrazione degli sforzi agronomici ed enologici su poche etichette, per riservare loro le migliori attenzioni possibili e dedicare la giusta valorizzazione ai vitigni tradizionali, che donano risultati migliori e gusti autentici.

Via Francesco Saverio Nititi, 48 - 85025 Melfi (PZ)  
T. 328 2814344 | M. info@carbonevini.it  
**www.carbonevini.it**

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 4 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Luca Carbone  
**Cond. enologica:** Luca Carbone  
**Cond. agronomica:** Luca Carbone  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

t t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE STUPOR MUNDI 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 15 mesi  
Cremisi con preziose screziature granato. Presenta suggestioni mentolate e di spezie dolci, con percezioni di frutti di gelso nero e ciliegia ferovia. Rilevanti al sorso sono la morbidezza e la tannicità, con un finale minerale e di liquirizia. Pappardelle al ragù di cinghiale.

t t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE STUPOR MUNDI RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi  
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

t t t

## AGLIANICO DEL VULTURE 400 SOME 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Caciocavallo podolico.

t t t

## ROSA CARBONE 2021

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con piselli e ricotta affumicata.

t t t t

**AGLIANICO DEL VULTURE  
STUPOR MUNDI**  
2015 | 2016 | 2017

t t t t

**AGLIANICO DEL VULTURE  
400 SOME**  
2015 | 2016 | 2017



## Colli Cerentino (2002)

Conferme che si rivelano certezze, se si parla della qualità dei vini proposti da quella che è ormai un'affermata realtà nel panorama vitivinicolo lucano, capace di farsi interprete di livello del Vulture con vini dalla grande potenzialità evolutiva grazie ad affinamenti più lunghi. Ristretta la batteria, in quanto mancano un paio di vini ancora in affinamento. Il grande lavoro in vigna e in cantina è sintetizzato magnificamente nel Masquito Gold che esprime una straordinaria profondità gustativa meritandosi, anche con il millesimo 2016, le Quattro Viti.

Piazza Giacomo Matteotti, 10 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 335 7376112 | M. collicerentino@libero.it  
**www.collicerentino.it**

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 11 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Colli Cerentino  
**Cond. enologica:** Maurizio Caffarelli  
**Cond. agronomica:** Maurizio Caffarelli  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE MASQUITO GOLD 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
Rubino impenetrabile. Al naso inebria con un effluvio di confetture di mirtilli e ciliegia scura; a seguire tabacco, liquirizia, pepe nero e macchia mediterranea. Bocca robusta, sontuosa, intarsiata da un tannino raffinato, energico e levigato. Interminabile tra riverberi fruttati e speziati. Piccione ai porcini e tartufo nero.



### PHILOS 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



### ROSENTINO 2021

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Calamarata con ragù di pesce spada.



### PERLE DI CERENTINO ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Aglianico 100%  
Alc. 12% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Guazzetto di fasolari.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
MASQUITO GOLD**  
2013 | 2014 | 2015



**PHILOS**  
2018 | 2019 | 2020



## Consorzio Viticoltori Associati del Vulture (1977)

Fondata negli anni Settanta, la cantina di Barile è una realtà storica profondamente radicata nel territorio del Vulture. Con i suoi settanta ettari di vigneto, rappresenta una buona fetta del comparto vitivinicolo regionale. Lo spirito consortile, oramai consolidato nel tempo, testimonia gli ottimi risultati raggiunti in quest'edizione, dove sono state presentate tre versioni dell'aglianico, quasi a rimarcare la versatilità del vitigno nelle diverse lavorazioni. Il Carpe Diem, sempre fedele nel farsi portavoce di identità e tradizione, e il Vetusto, notevole in complessità e pienezza di gusto.

Ex Strada Statale 93 - 85022 Barile (PZ)  
T. 0972 770386 | M. info@cantinadibarile.it  
**www.cantinadibarile.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 70 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cooperativa di produttori  
**Cond. enologica:** Mauro Cappabianca  
**Cond. agronomica:** Staff aziendale  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE VETUSTO 2018

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 33 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
Drappeggio rubino. Un ventaglio di more, visciole, gelsi e mirtillo, poi pepe e chicchi di caffè, tabacco dolce, menta essiccata e grafite. Il gusto mostra carattere e compostezza, tutte le componenti si sommano e danno vigore alla beva. Finale succoso. Guanciale di manzo al brandy.



### AGLIANICO DEL VULTURE CARPE DIEM 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 18 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi  
Cinghiale in umido.



### AGLIANICO DEL VULTURE 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi  
Pappardelle con sugo di lepre.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE VETUSTO**  
2016 | 2017



**AGLIANICO DEL VULTURE  
CARPE DIEM**  
2014 | 2016 | 2017



## Casa Vinicola D'Angelo

(1920)

La storica cantina D'Angelo, condotta magistralmente da Rocco e Erminia, oggi viene affiancata dalla gestione di due vinerie, una nel centro storico di Rionero, l'altra immersa nella suggestiva Monticchio. Due mondi diversi ma idealmente uniti, tesi a far conoscere le potenzialità dell'aglianico e del suo territorio, ampliando l'offerta con le tante proposte che la regione offre al consumatore. La degustazione di quest'anno si è limitata a due etichette, l'Aglianico del Vulture e il Caselle, che hanno confermato lo stile aziendale, caratterizzato da tipicità e tradizione.

Via Padre Pio, 8 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 721517 | M. dangelowine@gmail.com  
**www.dangelowine.com**

**Viticultura:** Biologica

**Ettari:** 25 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Erminia e Rocco D'Angelo

**Cond. enologica:** Rocco D'Angelo

**Cond. agronomica:** Rocco D'Angelo

**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE CASELLE 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi

Una filigrana granato anticipa i tipici profumi di amarene, ciliegia e ribes, poi una tenue essenza di violetta, cuoio, caffè e pepe, infine pietra lavica. La bocca è intensa, ancora leggermente tesa nel tannino ma di ottima prospettiva evolutiva. Superbo l'epilogo sui ricordi di erbe amare. Spezzatino di manzo.



### AGLIANICO DEL VULTURE 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 100.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi Canestrato pugliese.



## Donato D'Angelo

(2001)

L'eccellente capacità unita all'esperienza acquisita da Donato D'Angelo nella gestione della vigna e della cantina è evidente non solo per la maestria con cui lavora l'aglianico, ma anche per come fa dialogare il vitigno simbolo del Vulture con un famoso internazionale quale il cabernet sauvignon. Grazie a questo indovinato connubio, da molte vendemmie abbiamo imparato ad apprezzare il Balconara, vino dal grande vigore gustativo e di carattere, che in questa uscita della Guida, con l'annata 2020, si colloca a un passo dalla vetta.

Via Padre Pio, 10 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 724602 | M. info@donatodangelo.it  
**www.donatodangelo.it**

**Viticultura:** Convenzionale

**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI

**Proprietà:** Donato D'Angelo e Filomena Ruppi

**Cond. enologica:** Donato D'Angelo, Emiliana D'Angelo

**Cond. agronomica:** Donato D'Angelo

**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### BALCONARA 2020

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 50%, Cabernet sauvignon 50%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Splendida veste rubino; esordisce con gli emblematici sentori di marasca, mirtillo nero, fiori rossi macerati, poi orme vegetali, delicata balsamicità e stille ferrose sul finale. Sorprende il gusto per la freschezza e i tannini ben cesellati; ottima struttura e persistenza fruttata. Pasta alla Norma.



### AGLIANICO DEL VULTURE DONATO D'ANGELO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 14% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Caciocavallo podolico.



### AGLIANICO DEL VULTURE CALICE 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Pappardelle al ragù di cinghiale.



### AGLIANICO DEL VULTURE TECUM

2013 | 2015 | 2017



### CANNETO

2017 | 2018 | 2019



### AGLIANICO DEL VULTURE DONATO D'ANGELO

2015 | 2017 | 2019



### BALCONARA

2015 | 2017 | 2019



## Eleano (2000)

Quando si assaggiano i vini di Eleano si resta colpiti non solo dalla loro oggettiva qualità e classe olfattiva, ma soprattutto perché parlano in maniera quasi didattica del territorio a cui appartengono. Una terra unica nel suo genere, dove tutto ciò che gira intorno fa da cornice, ben rappresentata dall'uomo che sapientemente lavora i suoi frutti. Questo è Alfredo Cordisco, un autentico ambasciatore del Vulture. L'etichetta che meglio esprime queste peculiarità è Eleano 2018 nella versione Superiore, un vino rigoroso e opulento che conquista facilmente la cima.

Strada Provinciale 8 - Contrada Pian dell'Altare - 85020 Ripacandida (PZ)  
T. 0972 722273 | M. info@eleano.it  
[www.eleano.it](http://www.eleano.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Alfredo Cordisco e Francesca Grieco  
**Cond. enologica:** Cristoforo Pastore  
**Cond. agronomica:** Emilio Pace  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE ELEANO 2018

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
Rubino intenso. Splendido racconto olfattivo, composito e variegato. Spunti balsamici ed erbe officinali, poi confettura e gelatina di frutti rossi, infine una trama speziata, delicata e dolce. Il sapore è vigoroso; tannino setoso e gustosa sapidità danno al gusto slancio ed equilibrio. Persistente. Maiolino in agrodolce.



### FEDRA 2021

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100%  
Alc. 13% | € 20 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Linguine allo scoglio.



### ARIANNA 2021

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Zuppa di pesce.



## Elena Fucci (2000)

L'assortimento dell'azienda di Elena Fucci, tradizionalmente legato a una sola etichetta di Aglianico del Vulture, da alcuni anni si è ampliato con nuovi vini, alcuni dei quali vengono per la prima volta presentati in quest'edizione della Guida. Segnaliamo lo Sceg 2020, un aglianico entry level di grande modernità, e il Titolo Pink Edition 2021 che segna l'esordio della cantina nel mondo dei vini rosati. Naturalmente tutte le aspettative erano rivolte alla nuova edizione del Titolo, annata 2020; gli assaggi non hanno deluso quest'attesa facendogli ottenere meritatamente le Quattro Viti.

Contrada Solagna del Titolo - 85022 Barile (PZ)  
T. 320 4879945 | M. info@elenafuccini.com  
[www.elenafuccini.com](http://www.elenafuccini.com)

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 9 | **Bottiglie:** 38.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Elena Fucci  
**Cond. enologica:** Elena Fucci  
**Cond. agronomica:** Elena Fucci  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 33 | Bt. 24.515 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Notevole consistenza, veste rubino. Naso deciso: pot-pourri di rose e viole in gara con visciole, more di gelso ed echi di sottobosco con soffuse sensazioni terrose e toni balsamici. Palato fresco per nulla turbato dalla lieve astringenza tannica; intriganti gli aromi di bocca di piccoli frutti e spezie. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



### AGLIANICO DEL VULTURE SCEG 2020

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 6.856 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Fettuccine al ragu d'agnello.



### TITOLO PINK EDITION 2021

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Risotto con seppie e burrata.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE ELEANO**  
2015 | 2016 | 2017



**AGLIANICO DEL VULTURE  
DIONISO**  
2015 | 2016 | 2017



**AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO**  
2017 | 2018 | 2019



## Grifalco (2004)

Gli assaggi dei vini di Grifalco sono indubbiamente tra i più interessanti nel Vulture. Al di là del livello di qualità raggiunto negli ultimi anni, il percorso stilistico intrapreso con determinazione da Lorenzo, che cura in prima persona le vigne e la produzione, ci piace molto e regala grandi soddisfazioni. La ricerca di equilibrio tra struttura e scorrevolezza nonché la cura dei dettagli si traducono in vini di grande pregio. I due cru Damascito e Daginestra, si contendono il massimo riconoscimento, ma il secondo ha un passo più spedito e merita di stare sul gradino più alto del podio.

Località Piani di Camera - 85029 Venosa (PZ)  
T. 0972 31002 | M. grifalcovine@gmail.com  
**www.grifalcovini.com**

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 16 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Piccin  
**Cond. enologica:** Lorenzo Piccin  
**Cond. agronomica:** Lorenzo Piccin  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(93,5)

### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAGINESTRA 2018

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino vivido. Grande finezza: esordio con richiami di macchia mediterranea, poi ciliegie e bacche macerate, pepe verde e tabacco. Un sorso straordinario per eleganza e complessità. In bocca sfoggia nerbo e vigore, di ottima acidità con tannini ben cesellati e un interminabile finale fruttato. Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAMASCHITO 2018

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Cinghiale arrosto con castagne.

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE GRIFALCO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Guanciale di vitello in umido con patate.

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE GRICOS 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Trippa in umido.

tttt

**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE DAGINESTRA**  
2015 | 2016 | 2017

tttt

**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE DAMASCHITO**  
2015 | 2016 | 2017



## Macarico Vini (1998)

Sono vini di sostanza ma anche di grande raffinatezza quelli prodotti con questo marchio da Gerardo Giuratrabocchetti. Una ristretta gamma di etichette, tutte fortemente radicate al territorio, di cui esprimono carattere ed energia. I rossi sono tre interpretazioni di aglianico dal piglio moderno, di grande fluidità, che restano impressi per godibilità e freschezza gustativa. Il Macarico con l'annata 2020 regala grandi soddisfazioni confermandosi una delle più belle chiavi di lettura di questo areale. Pregevole Xinestra, intrigante nei profumi, compatto nel sorso e di facile beva.

Via Roma, 159 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 724900 | M. info@macaricovini.it  
**www.macaricovini.it**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 3 | **Bottiglie:** 46.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Cantine del Notaio  
**Cond. enologica:** Gerardo Giuratrabocchetti  
**Cond. agronomica:** Gerardo Giuratrabocchetti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE MACARICO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Carminio profondo, luminoso. L'impronta olfattiva regala piccoli frutti neri di rovo, ricordi di tabacco, una spolverata di pepe ed effluvi balsamici. Il sorso, animato da un'acidità in sintonia con la fitta trama tannica, è disinvolto. Appagante la lunga chiusura fruttata. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE MACARÌ 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rigatoni al ragù bianco di carne.

tttt

### ROSSO DEL VULCANO 2021

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 11 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Zuppa di legumi e cereali.

ttt

### XINESTRA 2021

Bianco Igt - Aglianico del Vulture 25%, Chardonnay 25%, Malvasia 25%, Moscato 25%  
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio  
Risotto agli scampi.

tttt

**AGLIANICO DEL VULTURE  
MACARICO**  
2017 | 2018 | 2019

tttt

**AGLIANICO DEL VULTURE MACARÌ**  
2017 | 2018 | 2019



## Martino

(1942)

Quelle che vedono protagonisti i vini di casa Martino sono degustazioni di alto livello. Del resto è una delle più solide realtà del Vulture. Gerardo Briola, l'enologo della cantina preciso e attento nelle vinificazioni, non perde mai di vista la qualità e il profilo dei diversi vitigni, cercando di ottenere il meglio da ogni singola etichetta. Quest'anno mancano alcuni vini; ancora custoditi a riposo saranno pronti al più presto, nel frattempo apprezziamo il Sincerità, fresco e corroborante, e tra i rossi il Superiore Riserva che narra tutte le potenzialità che l'aglianico donerà nel tempo.

Via La Vista, 2/A - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 721422 | M. info@martinovini.com  
[www.martinovini.com](http://www.martinovini.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 30 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Armando e Carolin Martino  
**Cond. enologica:** Gerardo Briola  
**Cond. agronomica:** Gerardo Briola  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

(92)

### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE MARTINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 35 | Bt. 1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi

Rubino su scie granato. L'olfatto è incentrato su aromi di caffè, pepe nero, bacca di ginepro, cioccolato e cannella; segue la frutta in composta di ciliegia e mirtillo, fiori essiccati e menta. Sorso avvolgente, tannino modulato e sottile, rinvigorito da freschezza e sapidità. Durevoli e numerosi gli aromi. Filetto di manzo in crosta alle erbetto.

tttt

### AGLIANICO DEL VULTURE BEL POGGIO 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 24 mesi  
Spezzatino di manzo.

tttt

### SINCERITÀ 2021

Bianco Igt - Aglianico del Vulture 90%, altre varietà 10%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.

ttttt

**AGLIANICO DEL VULTURE  
SUPERIORE MARTINO RISERVA**  
2012 | 2013 | 2015

ttttt

**AGLIANICO DEL VULTURE  
ORAZIANO**  
2013 | 2015 | 2016

## Masseria Cardillo

(1700)

Prendendo a prestito la frase da un famoso spot pubblicitario potremmo dire che "l'attesa del piacere è essa stessa piacere". In effetti Masseria Cardillo in questi ultimi anni, vuoi per scelte aziendali o per particolari andamenti della stagione vendemmiale, ci ha abituato ad alternare gli assaggi dei vini a bacca rossa da presentare in Guida tra quelli che maggiormente simboleggiano la Doc Matera e gli altri della proposta aziendale. Merita sicuramente attenzione il Bacche Rosa 2021, dotato di spiccata personalità e ottima beva e Ovo di Elena 2021, un fiano fresco e profumato.

SS 407 Basentana, km 97,5 - 75012 Bernalda (MT)  
T. 0835 748992 | M. info@masseriocardillo.it  
[www.masseriocardillo.it](http://www.masseriocardillo.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 23 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Graziadei  
**Cond. enologica:** Oronzo Alò  
**Cond. agronomica:** Giovanni Graziadei  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

### BACCHE ROSA 2021

Rosato Igt - Primitivo 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Stoffa corallo dall'incredibile luminosità. Traiettorie odorose spaziano dalla ciliegia ai fiori rossi per poi virare verso sensazioni di fragola e melagrana. Alcolicità smorzata da un ingresso fresco e sapido, di buon equilibrio e lunghezza coerente. Risotto alla granseola.

tttt

### OVO DI ELENA 2021

Bianco Igt - Fiano 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Rombo al forno ai sapori mediterranei.

tttt

### TITTÀ 2020

Rosso Igt - Primitivo 90%, Aglianico 10%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
Lasagne alle melanzane.

tttt

### BURLA 2021

Bianco Igt - Moscato 100%  
Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
Flan di zucchine e carote.

tttt

### VIGNA GIADÌ 2020

Rosso Igt - Primitivo 100%  
Alc. 13% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Coniglio al forno con patate.

ttttt

**MATERA MORO MALANDRINA**  
2015 | 2016 | 2017

ttttt

**MATERA PRIMITIVO BARUCH**  
2014 | 2015 | 2017



## Musto Carmelitano

(2007)

Quindici anni di storia aziendale alle spalle e questa piccola realtà dell'areale vulturino ha già raggiunto una maturità e una costanza ricercata. I vini prodotti da Elisabetta e Luigi Musto Carmelitano tracciano un profilo dinamico e senza orpelli. La produzione biologica e il rispetto della tipicità del vitigno sono i principi della filosofia aziendale. Un impegno sincero e schietto che negli anni sta valorizzando sempre più le potenzialità del territorio. Un ottimo esempio è l'etichetta Pian del Moro 2018 che esprime una decisa personalità gustativa.

Via Pietro Nenni, 23 - 85020 Maschito (PZ)  
T. 0972 33312 | M. info@mustocarmelitano.it  
**www.mustocarmelitano.it**

**Viticultura:** Biologica

**Ettari:** 8 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì

**Proprietà:** Famiglia Musto Carmelitano

**Cond. enologica:** Sebastiano Fortunato

**Cond. agronomica:** Sebastiano Fortunato

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE PIAN DEL MORO 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 14% | € 27 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino lucente e accattivante. Bouquet di frutti rossi e neri, mora, ciliegia e visciola croccante, ai quali si mescolano noce moscata, pepe nero ed effluvi mentolati. Assaggio morbido, caldo e fruttato; tannino ben presente, di buon equilibrio e dal piacevole allungarsi della scia sapida. Cinghiale arrosto con castagne.



### AGLIANICO DEL VULTURE SERRA DEL PRETE 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 14% | € 21 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi

Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



### AGLIANICO DEL VULTURE MASCHITANO ROSSO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Orecchiette con cime di rapa.



## Paternoster

(1925)

Molte novità per la storica azienda che dal 2016 è entrata nel gruppo Tommasi. A Fabio Mecca, pluripremiato enologo under 40, è stato assegnato anche il ruolo di responsabile di sito; ritorna il Barigliott, con il millesimo 2020, interpretazione di Aglianico immediato, fresco e da bere giovane; avviato un rilevante progetto di recupero di Villa Rotondo e della sua cantina per dare possibilità agli enoturisti di godere appieno di degustazioni ed eventi. Nonostante i portabandiera Don Anselmo e Rotondo non siano ancora pronti per la degustazione il portfolio regala sorsi di grande soddisfazione.

Contrada Valle del Titolo - 85022 Barile (PZ)  
T. 0972 770224 | M. info@paternosterwine.it  
**www.paternosterwine.it**

**Viticultura:** Biologica

**Ettari:** 20 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No

**Proprietà:** Tommasi Family Estates

**Cond. enologica:** Fabio Mecca, Giancarlo Tommasi

**Cond. agronomica:** Fabio Mecca

**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SYNTHESI 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Un profondo scrigno rubino. Al naso conquista con nuance fruttate di amarene, more e mirtilli arricchite di cacao, tabacco e rinfrescante pennellata balsamica. Il gusto è ricco e potente con tannini cesellati e freschezza che sostengono il tenore alcolico. Lungo l'epilogo segnato da toni di amarene. Zuppa di stoccafisso e patate.



### VULCANICO 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%

Alc. 12% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Triglie in guazzetto.



### AGLIANICO DEL VULTURE BARIGLIOTT 2021

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%

Alc. 13% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Capretto allo spiedo.



### AGLIANICO DEL VULTURE PIAN DEL MORO

2015 | 2016 | 2017



### AGLIANICO DEL VULTURE SERRA DEL PRETE

2016 | 2017 | 2018



### AGLIANICO DEL VULTURE ROTONDO

2016 | 2017 | 2018



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DON ANSELMO

2017



## Quarta Generazione

(2016)

Prezioso tandem tra Giovanna Paternoster, giovane guida aziendale, cresciuta tra i filari di aglianico e il papà Sergio, enologo navigato, che conosce il territorio "da mille vendemmie" e dispensa saggezza. Su questo sodalizio si fonda Quarta Generazione: le caratteristiche della produzione di questa cantina si contraddistinguono per la scelta di vinificare in purezza tutti i vitigni dell'area del Vulture. Di grande impatto l'assaggio di Quarta Generazione 2020, sorprendente per fedeltà stilistica e grande prospettiva di longevità.

Località Macarico - 85022 Barile (PZ)  
T. 334 2039805 | M. info@quartagenerazione.com  
**www.quartagenerazione.com**

**Viticultura:** Biologica  
**Ettari:** 3 | **Bottiglie:** 22.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Giovanna Paternoster  
**Cond. enologica:** Sergio Paternoster  
**Cond. agronomica:** Sergio Paternoster  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE QUARTA GENERAZIONE 2020

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino di squisita fittezza, propone aromi di frutta rossa, mora e mirtilli e spezie dolci, con accenni di humus e sottobosco. In bocca ha corpo e buona tessitura tannica, esalta un finale piacevole e coerente. Stinco d'agnello al forno.



### IL BIANCO QUARTA GENERAZIONE 2021

Bianco - Fiano 100%  
Alc. 13% | € 23 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio  
Pesce spada al cartoccio.



## Re Manfredi - Cantine Terre degli Svevi

(1998)

Il progetto di ampliamento e ristrutturazione procede a passo spedito e sta cambiando il volto dell'azienda: la cantina di lavorazione è ultimata; nuovi spazi sotterranei per la maturazione dei vini e una nuova sala degustazione saranno completati nei prossimi mesi. Un significativo investimento per sostenere la crescita dei volumi e arricchire ulteriormente i servizi di accoglienza per i turisti. La gamma dei vini si manifesta sempre su ottimi livelli qualitativi con il Re Manfredi Bianco dalla beva più leggera e il Re Manfredi Rosso che conferma le Quattro Viti anche con il millesimo 2019.

Località Pian di Camera - 85029 Venosa (PZ)  
T. 0972 31263 | M. remanfredi@giv.it  
**www.cantineremanfredi.com**

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 100 | **Bottiglie:** 280.000 | **Produzione olearia:** SI  
**Proprietà:** Gruppo Italiano Vini  
**Cond. enologica:** Giandomenico Longo, Andrea Autino  
**Cond. agronomica:** Giandomenico Longo, Paolo Savo Sardo  
**Vendita diretta:** SI | **Visite in azienda:** SI



### AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi  
Rubino impenetrabile. Suggestioni mentolate avvolgono il bouquet fruttato di marasca e piccoli frutti neri; fanno seguito tracce di timo, tabacco e grani di caffè. In bocca è potente ma la spiccata freschezza regala scorrevolezza. Il tannino serico accompagna la lenta progressione fruttata. Coniglio alla cacciatora.



### RE MANFREDI BIANCO 2021

Bianco Igt - Müller Thurgau 70%, Traminer aromatico 30%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Scampi alla griglia.



### AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI TAGLIO DEL TRALCIO 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi  
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



### RE MANFREDI ROSA 2021

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 13 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Soufflé con pecorino e crema di patate.



**AGLIANICO DEL VULTURE QUARTA GENERAZIONE**  
2017 | 2018 | 2019



**IL BIANCO QUARTA GENERAZIONE**  
2018 | 2019 | 2020



**AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI**  
2016 | 2017 | 2018



**AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI TAGLIO DEL TRALCIO**  
2017 | 2018 | 2019



## Regio Cantina (2004)

La scommessa della famiglia Piccini, nel momento in cui ha deciso di investire nel Vulture acquisendo l'azienda Regio Cantina, può decisamente dichiararsi vinta. L'impostazione moderna della cantina, il grande rispetto per il territorio e il suo vitigno simbolo, la magistrale conduzione enologica di Giovanni Montrone hanno in questi anni contribuito a segnare una tecnica aziendale caratterizzata dalla produzione di vini di grande originalità stilistica. Lo conferma l'ottima performance di Campo Melograno Riserva 2018 che per un soffio sfiora l'eccellenza.

Località Piano Regio - 85029 Venosa (PZ)  
T. 0577 54011 | M. info@regiocantina.it  
[www.piccini1882.it](http://www.piccini1882.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglia Piccini  
**Cond. enologica:** Giovanni Montrone  
**Cond. agronomica:** Giovanni Montrone  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CAMPO MELOGRANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Riverberi granato a impreziosire il rubino. Olfatto disposto su ricchi sentori di frutta nera matura, di marasca e mirtillo. Seguono delicate tracce vegetali e balsamiche, spezie scure, cioccolato e tabacco. Palato caldo e rigoroso al gusto, dotato di un'ottima tessitura tannica e di una chiusura fresca. Agnello al forno con rosmarino.



### AGLIANICO DEL VULTURE DONPÀ 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Tacchinella ripiena su letto di patate.



### AGLIANICO DEL VULTURE GENESI 2020

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



**AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CAMPO MELOGRANO RISERVA**  
2014 | 2015 | 2016



**AGLIANICO DEL VULTURE DONPÀ**  
2016 | 2017 | 2018



## Tenuta i Gelsi (2003)

Che il Vulture non sia solo un territorio vocato per la coltivazione dell'aglianico lo ha sempre sostenuto Ruggiero Potito, appassionato vignaiolo e attento cantiniere. Tant'è che nei suoi vigneti, oltre all'aglianico, coltiva fiano e malvasia con nobili risultati. Ne danno prova con il Gelso Bianco, che stupisce per la beva rinfrescante; i rossi amabilmente fruttati e di buona struttura come il Casello 105, esaltato da un magistrale utilizzo dell'anfora; infine, il Calaturi 2017, maestoso nel gusto e nella persistenza, che conquista le Quattro Viti.

Contrada Paduli - Località Monticchio Bagni - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 080289 | M. info@tenutaielsi.com  
[www.tenutaielsi.com](http://www.tenutaielsi.com)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 13 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Potito  
**Cond. enologica:** Sebastiano Fortunato, Ruggiero Potito  
**Cond. agronomica:** Ruggiero Potito  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CALATURI 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 25 | Bt. 2.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
Bagliori granato su fondo rosso cremisi. Naso carnoso, mora e fragola in primis, poi erbe officinali e bacche, liquirizia e noce moscata. Fine e bilanciato l'ingresso, dove un tannino presente ma ben levigato si accompagna a una rigenerante freschezza balsamica. Estensione polposa e lunga. Carré di maiale al forno con mele renette.



### AGLIANICO DEL VULTURE CASELLO 105 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 12 mesi  
Cappone ripieno al forno.



### GELSO BIANCO 2021

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Filetto di dentice in crosta di patate.



### GELSO ROSSO 2021

Rosso Igp - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto con le quaglie.



### GELSO ROSA 2021

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
Risotto alla zucca e astice.



**AGLIANICO DEL VULTURE CASELLO 105**  
2017 | 2018



**GELSO BIANCO**  
2018 | 2019 | 2020





## Tenuta le Querce

(1996)

Tenuta le Querce basa la sua produzione su un corpo aziendale composto di vigne tra le più storiche dell'intero areale e in una zona che potremmo annoverare tra i cru dell'Aglianico del Vulture, tutti elementi che hanno dato un valore aggiunto alla qualità dei vini prodotti. Dominatore incontrastato negli assaggi si conferma Vigna della Corona 2017 che in questo millesimo, con la potente struttura e la magistrale morbidezza, sfodera tutte le caratteristiche più nobili dell'Aglianico e manca di pochissimo il massimo risultato; conferme, anche se con meno sprint, per il Tamurro Nero.

Via delle Cantine, 10 - 85022 Barile (PZ)  
T. 325 8098383 | M. info@tenutalequerce.it  
[www.tenutalequerce.it](http://www.tenutalequerce.it)

**Viticultura:** Convenzionale  
**Ettari:** 12 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Famiglia Pietrafesa  
**Cond. enologica:** Leonardo Valenti, Leonardo Pietrafesa  
**Cond. agronomica:** Leonardo Valenti  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE VIGNA DELLA CORONA 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 60 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino cupo con riflessi più evoluti. Sprigiona aromi dolci di cioccolata fondente, rosa macerata, prugna cotta, ciliegia, cannella e china. Bocca segnata da importante morbidezza alcolica e glicerica, a cui fanno da contraltare un tannino calibrato e un finale sapido. PAI importante. Zuppa di legumi e cereali.



### TAMURRO NERO 2017

Rosso - Tamurro nero 100%  
Alc. 14% | € 70 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Costolette di maiale alla brace.



### AGLIANICO DEL VULTURE COSTANZA 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 30 | Bt. 24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
Maialino in agrodolce.



**AGLIANICO DEL VULTURE  
VIGNA DELLA CORONA**  
2015 | 2016



**AGLIANICO DEL VULTURE  
COSTANZA**  
2015 | 2016



## Tenuta Parco dei Monaci

(2007)

Il lavoro accurato e meticoloso di Tenuta Parco dei Monaci condotto in vigna e in cantina sotto la direzione enologica di Vincenzo Mercurio continua a dare i suoi frutti realizzando vini qualitativamente impeccabili e con una riconoscibilità stilistica che si identifica perfettamente nell'interpretazione del primitivo nell'areale della Doc Matera. È proprio il Monacello, un primitivo in purezza, che con l'annata 2020 impressiona per eleganza e grande bevibilità, fino a conquistare il gradino più alto del podio scavalcando, se pur di poco, l'iconico Spaccasassi 2019.

Contrada Parco dei Monaci - 75100 Matera (MT)  
T. 328 4288046 | M. info@tenutaparcodeimonaci.it  
[www.tenutaparcodeimonaci.it](http://www.tenutaparcodeimonaci.it)

**Viticultura:** Biologica certificata  
**Ettari:** 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Rosa Padula  
**Cond. enologica:** Vincenzo Mercurio  
**Cond. agronomica:** Matteo Trabacca  
**Vendita diretta:** No | **Visite in azienda:** Sì



### MATERA PRIMITIVO MONACELLO 2020

Rosso Doc - Primitivo 100%  
Alc. 15% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Manto rosso rubino. Olfatto sfumato da una partitura di note floreali e fruttate tra cui spiccano l'amarena e la viola seguite da spezie e richiami balsamici. Al palato la tessitura tende decisamente a un flessuoso equilibrio caratterizzato da serica astringenza e sapidità. Epilogo di frutti rossi e succosi. Fiore sardo.



### MATERA MORO SPACCASASSI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Primitivo 20%  
Alc. 14% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Costata di cavallo con patate al rosmarino.



### MATERA ROSATO ROSAPERSEMPRE 2021

Rosato Doc - Primitivo 100%  
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
Piovra arrostita.



**MATERA MORO SPACCASASSI**  
2016 | 2017 | 2018



**MATERA PRIMITIVO MONACELLO**  
2017 | 2018 | 2019



## Terra dei Re (2000)

A quest'azienda, nata con l'intento di valorizzare i vitigni autoctoni come aglianico e malvasia di Basilicata, va riconosciuto il merito di aver recuperato la coltivazione del pinot nero che recenti studi hanno dimostrato avere tradizione millenaria anche sul Vulture. Se a ciò si aggiungono i rilevanti risultati ottenuti con il Calata delle Brecce 2019, coltivato a circa 800 m s.l.m., ottenuto con scrupolosa selezione degli acini, e che quest'anno svela doti di rilevante complessità gusto-olfattiva, non possiamo non assegnare con merito il Tastevin 2023. Di grande piacevolezza anche i Lerà.

Via Monticchio, km 2,700 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)  
T. 0972 725116 | M. terradeire@terradeire.com  
**www.terradeire.com**

**Viticultura:** Convenzionale ed ecosostenibile  
**Ettari:** 11 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No  
**Proprietà:** Famiglie Rabasco e Leone  
**Cond. enologica:** Riccardo Cotarella  
**Cond. agronomica:** Paride Leone  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### CALATA DELLE BRECCIE 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100%  
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi  
Grande lucentezza, rubino di pregiata stoffa. Il bouquet dona frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci, con richiami vanigliati. Al palato è ricco, avvolgente e al tempo stesso sostenuto da una generosa acidità, da un tannino delicato e da una marcata mineralità. Si congela lento e fruttato. Costine d'agnello in crosta di noci.



### AGLIANICO DEL VULTURE NOCTE 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14% | € 29 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi  
Stracotto d'asino.



### VULCANO 800 2020

Rosso Igp - Pinot nero 100%  
Alc. 14% | € 24 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi  
Tonnarelli cacio e pepe.



### LERÀ ROSATO 2021

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Risotto con seppie e burrata.



### LERÀ BIANCO 2021

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100%  
Alc. 14% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Insalata di polpo, patate e olive.



**AGLIANICO DEL VULTURE NOCTE**  
2015 | 2016 | 2017



**VULCANO 800**  
S.A. | 2017 | 2019



## Vitis in Vulture (2006)

Uno stile imprenditoriale dinamico affianca il mondo del vino. Così si può definire il Gruppo Avigliano, caratterizzato da uno spirito innovativo sempre alla ricerca del miglioramento attraverso l'utilizzo di tecnologie moderne e una filosofia produttiva basata su alte densità di impianto e basse rese. Presupposti essenziali per ottenere vini di merito, sotto l'attenta guida di Giuseppe, agronomo scrupoloso. Anche quest'anno i bianchi, Portarino e Labellum, piacciono per freschezza gustativa; il superiore Forentum esalta il vitigno austero e identitario sfiorando l'eccellenza.

Contrada Finocchiaro - 85024 Lavello (PZ)  
T. 0972 475343 | M. info@vitisinvulture.com  
**www.vitisinvulture.com**

**Viticultura:** Convenzionale e lotta integrata  
**Ettari:** 250 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì  
**Proprietà:** Gruppo Avigliano  
**Cond. enologica:** Giovanni Riviezzo  
**Cond. agronomica:** Giuseppe Avigliano  
**Vendita diretta:** Sì | **Visite in azienda:** Sì



### AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE FORENTUM 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino compatto venato da solchi granato. Lamponi, ciliegia e fragola in confettura marciano l'incipit e s'intrecciano con aghi di pino, menta e rosmarino, tabacco e cuoio. Bocca densa e morbida, buono l'equilibrio tra le componenti, con tannini levigati e succosi. Finale balsamico. Tartare di manzo.



### LABELLUM GRECO 2021

Bianco Igt - Greco 100%  
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Fritto di paranza.



### FORENTUM ROSÉ 2021

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100%  
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Risotto con salsiccia e Taleggio.



### PORTARINO 2021

Bianco Igt - Malvasia 100%  
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
Scampi alla griglia.



**AGLIANICO DEL VULTURE**  
**TOPPO DI VIOLA**  
2017



**FORAGINE**  
2019