

●●○○
ALOVINI

I vini della cantina Alovini degustati per questa edizione di Vintae sono lo specchio fedele della grande esperienza di Oronzo Alò nel lavorare le uve e sfruttare tutte le potenzialità del territorio. Non avendo questa volta presentato nessun Aglianico del Vulture, le origini e la formazione enologica in terra di Puglia del proprietario si evidenziano con molta chiarezza nell'interpretazione del Matera Primitivo 2018, che però si esprime con caratteristiche e stile tipicamente lucane. In evidenza anche Le Ralle Bianco 2020 che si conferma uno dei migliori Greco in purezza assaggiati in questa annata.

INDIRIZZO SP 123 bis, km 7,35
85013 Genzano di Lucania (PZ)
TELEFONO 0971 776372
MAIL info@alovini.it
WEB www.alovini.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 18 BOTTIGLIE 170.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Oronzo Alò
CONDUZIONE ENOLOGICA
Oronzo Alò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Donato Lamiranda
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●○○○
ALTE VIGNE
DELLA VAL CAMASTRA

Oggi Andrea Buchicchio può ritenersi soddisfatto, il suo progetto vitivinicolo infatti si è realizzato e sta dando ottimi frutti. Basta ammirare le vigne in perfetta sintonia con il paesaggio, seguite con grande attenzione per ogni dettaglio: che si tratti di un grappolo, una foglia, una rosa che adorna ogni capofila pronta a monitorare i possibili cambiamenti della vite. Lo testimoniano i vini: dal bianco Siri caratterizzato da profumi piacevoli e fini, all'omonimo rosato ammaliante nel colore e corroborante al gusto, fino al Don Giulio 2019 che si aggiudica il riconoscimento valore/prezzo.

INDIRIZZO Contrada San Donato
85010 Anzi (PZ)
TELEFONO 0971 962379
348 3229220
MAIL
info@altevignedellavalcamastra.com
WEB
www.altevignedellavalcamastra.com
ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Buchicchio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Mecca
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷🍷🍷🍷 MATERA PRIMITIVO HERA 2018

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.4.650
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino con sfumature granato. Vigoroso e fine l'olfatto che apre con cenni di confettura di ciliegia, viola mammola, spezie dolci, caffè e cuoio. Molto intenso il palato con sali minerali e alcol a contendersi la scena. Persistenti gli aromi fruttati. Agnello alla brace.

🍷🍷🍷🍷 LE RALLE BIANCO 2020

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €8
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷🍷🍷 LE RALLE ROSATO 2020

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 75%, Montepulciano 25%
Alc.13% | €8 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷🍷🍷 DON GIULIO 2019

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14% | €15
Bt.4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Livrea rubino con barlumi granato. Ouverture di classe con menta e bastoncino di liquirizia, more e gelso nero che si fondono su scie speziate di pepe e tabacco. Il gusto si caratterizza in volume, morbidezza e sapore, tannino vivido e setoso, interessante la freschezza. Finale lungo. Filetto alla Wellington.

🍷🍷🍷 SIRI ROSÉ 2020

Rosato Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €8
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷🍷 SIRI BIANCO 2020

Bianco Igt - Müller Thurgau 70%, Traminer aromatico 30%
Alc.13% | €8 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 SIRI ROSSO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13%
€7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

L'azienda, condotta con passione e competenza da Viviana Malafarina, ha ancora una volta confermato la grande stoffa delle vigne di Barile, che continuano a regalare vini emozionanti, specie se si ha la pazienza di dare alla bottiglia il tempo di fare il suo lavoro di affinamento e di svelare la grande longevità dell'Aglianico del Vulture. Quest'anno tutto si è giocato sulla sfida tra due Aglianico del Vulture Superiore: maestoso l'assaggio dello Storico 2013 che si aggiudica le quattro Viti e sorpassa in volata Basilisco 2015, altro cavallo di razza della cantina.

INDIRIZZO Via delle Cantine, 20
85022 Barile (PZ)
TELEFONO 0972 771033
MAIL info@basiliscovini.it
WEB www.basiliscovini.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ
Famiglia Capaldo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Viviana Malafarina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierpaolo Sirch
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Visitando la cantina, immersi nel comprensorio di Torre Bollita, ci si ritrova catapultati in un mondo affascinante, fatto di storia e tradizione, di ordinati filari accarezzati dal vento marino; si può ammirare la suggestiva masseria che pare quasi testimoniare le fondamenta della secolare famiglia Battifarano. I protagonisti naturalmente sono i vini: freschezza e piacevolezza per i bianchi e il rosato; rotondità e bevibilità per il Merlot del Toccacielo; raffinatezza e struttura per il Curaffanni, che quest'anno conquista la meritata eccellenza.

INDIRIZZO Contrada Cerrolongo, 1
Località Nova Siri Scalo
75020 Nova Siri (MT)
TELEFONO 0835 536174
MAIL info@battifarano.com
WEB www.battifarano.com
ANNO FONDAZIONE 1500
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Battifarano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Paolo Battifarano
Michelangelo Perrone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Paolo Battifarano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (96) I AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE STORICO 2013

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €80
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

Rubino compatto e profondo. Esordio intenso e fruttato con mirtillo quasi in confettura, prosegue con cenni di sottobosco e spezie dolci su uno sfondo balsamico. Il sorso è autoritario, caldo e avvolgente con il supporto di tannini eleganti. Finale persistente che ricorda la liquirizia. Bistecca di manzetta podolica al pepe verde.

++++ AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE BASILISCO 2015

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €28
Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AGLIANICO DEL VULTURE TEODOSIO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €12
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SOPHIA 2020

Bianco - Fiano 100% | Alc.13% | €14 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (92) MATERA MORO CURAFFANNI RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Primitivo 20%
Alc.14% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Manto rosso cremisi con striature granato. Olfatto raffinato: more e prugne, poi tracce ferruginose e minerali, erbe aromatiche, legno di sandalo, cenni di liquirizia e cacao. Gusto morbido, voluminoso, tannini precisi e rotondi, calibrati da freschezza e sapidità. Chiusura lunga e balsamica. Pappardelle al ragù di suino nero.

++++ TOCCACIELO ROSSO 2020

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

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ TOCCACIELO BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MATERA GRECO LE PAGLIE 2020

Bianco Doc - Greco 100% | Alc.13% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ MATERA ROSATO AKRATOS 2020

Rosato Doc - Primitivo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CANTINA DI VENOSA

La Cantina di Venosa dona uno spaccato del mondo vitivinicolo del Vulture immerso in uno scenario unico nella città di Orazio. Un adeguato supporto tecnico in vigna, offerto ai soci conferitori dal bravo Rocco Manieri e un'attenta conduzione della cantina del giovane enologo Donato Gentile, permettono di ottenere vini autentici e tipici. Non vengono presentati quest'anno le grandi etichette di Aglianico del Vulture, ma l'intuizione di scommettere sull'accoppiata merlot e aglianico viene premiata con il Matematico 2020 che sale sul più alto gradino del podio per eleganza e impronta stilistica.

INDIRIZZO Via Appia, 86

85029 Venosa (PZ)

TELEFONO 0972 36702

MAIL info@cantinadivenosa.it

WEB www.cantinadivenosa.it

ANNO FONDAZIONE 1957

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 800 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Donato Gentile

CONDUZIONE AGRONOMICA

Rocco Manieri

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA IL PASSO

Colpisce il contrasto tra la naturale semplicità e dolcezza nella conduzione e la ferrea determinazione che anima la filosofia della famiglia Grimalizzi. La cantina, sita in Barile, risale ai primi dell'Ottocento ed è totalmente scavata nel tufo vulcanico. L'anno pandemico è stato occasione per incrementare le attività nelle vigne di Rapolla, con le moderne tecniche vivaistiche e agronomiche. Anche in questa edizione, con il millesimo 2018, assistiamo a una bellissima interpretazione del vitigno, con ricchezza estrattiva e struttura che assicurano un lungo e roseo futuro.

INDIRIZZO Via Vecchia Nazionale

17 - 85022 Barile (PZ)

TELEFONO 347 5242706

MAIL cantinailpasso@gmail.com

WEB www.cantinailpasso.com

ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Raffaele Grimalizzi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabio Mecca

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fabio Mecca

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) MATEMATICO 2020

Rosso - Merlot 70%, Aglianico del Vulture 30% | Alc.14,5%

€35 | Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rubino intenso. Suggestioni di ribes e arancia sanguinella, poi viole appassite, chiodi di garofano, pepe e rabarbaro; finale balsamico e terroso. L'assaggio è caratterizzato da frutto e morbidezza, con una buona dose di acidità, capace di lasciare al palato un'impronta netta e durevole. Filetto di vitello alla brace.

++++ VERBO ROSÉ 2020

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5%

€10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ AGLIANICO DEL VULTURE VERBO 2019

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €12

Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERBO MALVASIA 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100% | Alc.13,5%

€10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ AGLIANICO DEL VULTURE TERRE DI ORAZIO 2019

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €8

Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ TERRE DI ORAZIO DRY MUSCAT 2020

Bianco Igp - Moscato bianco 100% | Alc.13,5% | €8

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ AGLIANICO DEL VULTURE ALBERI IN PIANO 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €28

Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rosso scuro e compatto, con bordi vividi e luminosi. All'olfatto è avvolgente, sinuoso, con profonde sensazioni di succosi frutti di bosco, seguite da ricordi di fiori, tabacco, vaniglia e pepe nero. Bocca morbida, con tannini ben distribuiti e decisi. Finale sapido e fruttato. Costolette di cinghiale al mirto.

+++ AGLIANICO DEL
VULTURE GESUALDO 2017

++++ AGLIANICO DEL
VULTURE SUPERIORE
CARATO VENUSIO 2013

CANTINE CROCCO

Interessante esempio di azienda in continua crescita, sia dal punto di vista della tecnica agronomica sia della vinificazione in cantina; un luogo che guarda il mare, da sempre vocato alla viticoltura e che conferisce ai suoi vini un'impronta tipicamente mediterranea. Molto interessanti sono stati gli assaggi dei vini da uve a bacca rossa, a partire da merlot e primitivo; quest'ultimo vegeta in un areale ideale ed esprime tutto il suo potenziale con il Matinone 2018. Spicca su tutti l'interpretazione dell'aglianico in purezza nel Sulco 2017. La strada è quella giusta.

INDIRIZZO Contrada Ventomare
75023 Montalbano Jonico (MT)
TELEFONO 0835 1853602
MAIL cantinecrocco@tiscali.it
WEB www.cantinecrocco.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Angelo Crocco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giacomo Palmisano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Crocco
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† SULCO 2017

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino con ricami granato. Gradevole ed elegante il naso, disposto su lampone, fragoline di bosco, spezie dolci, vaniglia e soffi floreali. In bocca esprime un discreto equilibrio, morbidezza e avvolgenza. Finale persistente con ritorni fruttati. Medaglioni di manzo con salsa alle prugne.

†††† MATINONE 2018

Rosso Igt - Primitivo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† IL BRIGANTE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† BRIGA' ROSE' 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €14 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CANTINE DEL NOTAIO

Non c'è mai abbastanza spazio per descrivere la produzione di Gerardo, che anche quest'anno ci regala grandi emozioni con una batteria di vini straordinari. È l'anno della presentazione del Nota 2018, un Metodo Classico in rosso, da uve aglianico: una novità che abbina sapientemente la finezza del perlage con la struttura del vitigno. I top wine sono al vertice dell'enologia regionale e non solo, con La Firma 2016 che si aggiudica le quattro Viti. Per le altre etichette possiamo tessere solo grandi lodi: anche se si parla meno di loro sono lo zoccolo duro della cantina. Assaggiare per credere.

INDIRIZZO Via Roma, 159
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 723689
0972 724900
MAIL info@cantedelnotaio.it
WEB www.cantedelnotaio.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 470.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cantine del Notaio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gerardo Giuratrabocchetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gerardo Giuratrabocchetti
 VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††††† (96) I AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE LA FIRMA 2016

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €32 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Nobile rosso carminio. Corredo olfattivo sinuoso, confettura di ribes, viola, cannella, caffè, eucalipto e cenni di cioccolato. Il palato voluminoso si dimostra energico, con una morbidezza iniziale cui segue un connubio di tannino e tensione fresco-sapida che ne amplifica gli echi fruttati. Cosciotto d'agnello alla cacciatora.

††††† AGLIANICO DEL VULTURE IL SIGILLO 2015

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €36
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††††† L'AUTENTICA 2019

Bianco Igt Passito - Moscato 70%, Malvasia 30% | Alc.14%
€29 (0,5l) | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††††† AGLIANICO DEL VULTURE IL REPERTORIO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5%
€19 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††††† LA PARCELLA 2019

Bianco Igt - Aglianico del Vulture 40%, Fiano 40%, Sauvignon 20%
Alc.14% | €45 | Bt.1.998 | Ferm. Legno | Mat. Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

†††† IL ROGITO 2020

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††††† AGLIANICO DEL
VULTURE SUPERIORE LA
FIRMA 2012 | 2014 | 2015

††††† L'AUTENTICA
2012 | 2016

CANTINE STRAPELLUM

Restare fedeli alle tradizioni di una terra, cercando contemporaneamente di migliorarsi sempre e garantire i più alti standard qualitativi, non è un compito semplice. Sono necessarie grandi attenzioni e sensibilità, qualità che Giuseppe e Michele dimostrano di avere in tutto quello che fanno, in perfetta sintonia e collaborazione. Quest'anno il Kline diventa monovitigno da falanghina, che subentra in percentuale anche nella Cuvée Brut, insieme all'aglianico, donando piacevolezza e gusto. Di ottima fattura tutti i rossi, caratterizzati dalla matrice vulcanica che conferisce finezza e leggiadria.

INDIRIZZO Via delle Acque Minerali

Lotti 14/15 - 85028 Rionero

in Vulture (PZ)

TELEFONO 342 6185074

0972 088132

MAIL info@cantinestrapellum.com

WEB www.cantinestrapellum.com

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 46 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Giuseppe Cuseo

e Michele Turtora

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabio Mecca

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fabio Mecca

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE TAVERNA

La lunghissima esperienza nelle coltivazioni ortofrutticole sta alla base del minuzioso lavoro in vigna che permette di crescere frutti perfetti, da trasformare in purezza, dando vita a prodotti identitari, all'insegna del rispetto della varietà e dell'areale. Una filosofia produttiva che mira a esprimere il territorio senza fronzoli o forzature con vini gradevoli e di grande bevibilità. Il Lagarino 2019 si conferma al top di gamma, seguito da Maddalena, i Sassi e San Basile che regalano, ognuno a suo modo, grandi soddisfazioni. Ottime etichette, come sempre.

INDIRIZZO Via Tratturo Regio

Località Nova Siri Scalo

75020 Nova Siri (MT)

TELEFONO 0835 877310

MAIL info@cantinetaverna.wine

WEB www.cantinetaverna.wine

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Lunati

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Pasquale Lunati

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

★★★★ AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE TENUTE PIANO REGIO 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile, screziature granato. Esordio fine e sinuoso, sentori di eucalipto, visciole, succo d'arancia e peonia, legno di cedro, pepe bianco e grafite. Palato espressivo e di carattere, morbidezza misurata e buona freschezza, garbato il tannino. Si congela lentamente, su scie balsamiche. Sella di maialino croccante al miele.

★★★ AGLIANICO DEL VULTURE TENUTE SAN SAVINO 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★ AGLIANICO DEL VULTURE FOSSO DEL TIGLIO 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5%

€13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

★★ CUVÉE BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Aglianico del Vulture 80%

Falanghina 20% | Alc.13% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★ MOSCATO 2020

Bianco Igt Frizzante - Moscato 100% | Alc.9%

€13 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

★★ KLINE 2020

Bianco Igp - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €13

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

★★★★ IL LAGARINO 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €25

Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Rubino compatto dall'olfatto avvolgente: profondità di sottobosco, susina e bacche impreziosite da spezie dolci ed echi vegetali. Sorso caldo e intrigante per l'effetto di un tannino ben integrato e di una spalla acida equilibrante. Lunga la progressione tra coerenze fruttate e cenni balsamici. Carré di agnello lardellato.

★★★★ MATERA PRIMITIVO I SASSI 2019

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

★★★★ MATERA GRECO SAN BASILE 2020

Bianco Dop - Greco 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

★★★★ MATERA ROSATO MADDALENA 2020

Rosato Doc - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

★★★★ SENSO2 ROSSO 2020

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

★★★★ SENSO2 BIANCO 2020

Bianco Igp - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €20

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

●○○○

CARBONE VINI

Tra le diverse anime e sfaccettature che caratterizzano il Vulture, Luca Carbone è sicuramente protagonista nell'interpretazione dell'aglianico nell'areale di Melfi. Un'azienda dinamica e attenta all'evoluzione dei mercati, ma senza modificare la propria natura, segnata da forte legame con il luogo. Stupor Mundi 2017 si conferma una delle degustazioni più convincenti di questa edizione, mancando di poco il gradino più alto del podio; a un passo segue, in un'ipotetica gara fraterna, il 400 Some 2017, altro esempio di Aglianico del Vulture molto autentico.

INDIRIZZO Via Francesco Saverio
Nitti, 48 - 85025 Melfi (PZ)
TELEFONO 328 2814344
MAIL info@carbonevini.it
WEB www.carbonevini.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luca Carbone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Carbone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Carbone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

CASA MASCHITO

L'idea di essere interpreti e fautori di un comprensorio, è questa la straordinaria ambizione che ha ispirato l'azienda a produrre vino. La passione antica e l'alta vocazione dell'areale di Maschito sono affiancate dalle attenzioni di Antonio in vigna e di Cristoforo Pastore in cantina. La filosofia enologica di quest'ultimo mostra una veste del tutto inedita, sviluppata su vini energici e potenti ma sempre di grande bevibilità. All'assaggio di quest'anno la Bottaia 2017 rivela godibilità e un grande potenziale evolutivo. Appagante il Biancospino 2020. Bentornati su Vitae.

INDIRIZZO Via Nitti
85020 Maschito (PZ)
TELEFONO 0972 33101
MAIL info@casamaschito.it
WEB www.casamaschito.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio Griesi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristoforo Pastore
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Griesi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL VULTURE STUPOR MUNDI 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €23
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
Rosso rubino fitto. Al naso domina il frutto rosso con echi di ciliegia sotto spirito uniti a spezie, fiori in appassimento, tabacco e tostatura di legno. Sorso pieno, caldo e morbido sostenuto da un tannino evidente, ma non invadente. Ottima permanenza del frutto rosso. Tagliatelle al ragù di cinque carni.

🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL VULTURE 400 SOME 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €18
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL VULTURE LA BOTTAIA 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.15% | €16
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 18 mesi
Manto impenetrabile rosso cremisi. Preludio di erbe aromatiche e frutta rossa, poi spezie dolci, vaniglia e cumino, polvere di cacao. Struttura importante ed equilibrio ottimamente raggiunto, con un finale che evidenzia una trama tannica persistente e fine. Filetto di manzo all'aceto balsamico.

🍷🍷🍷 BIANCOSPINO BIANCO 2020

Bianco Igt - Moscato bianco 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷 QENDERNJAN ROSATO 2020

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷🍷 AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE STUPOR MUNDI RISERVA 2011

COLLI CERENTINO

Quest'anno l'azienda amplia l'offerta con Isolaverde, un'interpretazione di aglianico più snella rispetto alle altre etichette, caratterizzata da grande facilità di beva. All'assaggio tutti i vini si rivelano di alta qualità, rappresentando il loro areale di provenienza in modo esemplare. Il Masqito Gold, che lo scorso anno non era stato degustato in quanto ancora in affinamento, si conferma cavallo di razza e riconquista le quattro Viti con il millesimo 2015. Peccato che le altre etichette storiche, Cerentino e Aglianico dei Colli, non siano ancora pronte per essere assaggiate.

INDIRIZZO Piazza Giacomo Matteotti, 10 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 335 7376112
MAIL collicerentino@libero.it
WEB www.collicerentino.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Colli Cerentino
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Maurizio Caffarelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Maurizio Caffarelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONSORZIO VITICOLTORI
ASSOCIATI DEL VULTURE

La storica cooperativa di Barile, pur con le inevitabili difficoltà del momento, continua a essere uno degli esempi riusciti di cooperazione nel mondo del vino di Basilicata. Custodi della tradizione delle loro vigne, fedeli a uno stile vulturino sobrio, senza orpelli, orientato alla qualità, la cooperativa ha costantemente adattato le sue produzioni di pari passo all'evoluzione dei tempi. Prova ne è il Vetusto 2017, adesso in versione Docg, che conquista l'eccellenza e da oltre vent'anni rappresenta il simbolo della cantina assieme al suo fratello minore, Carpe Diem 2017.

INDIRIZZO Ex Strada Statale 93
 85022 Barile (PZ)
TELEFONO 0972 770386
MAIL info@coviv.it
WEB www.coviv.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Mauro Cappabianca
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (93) AGLIANICO DEL VULTURE
 MASQITO GOLD 2015

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.15% | €45
 Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

Granato luminoso. Un bouquet balsamico e di erbe aromatiche è seguito da marasca macerata e in confettura, caffè tostato e tabacco. La bocca è austera, fresca e decisa con tannini ancora scalpitanti. Persistenza lunga e gustosa contraddistinta da richiami fruttati. Cosciotto di vitello con salsa ai mirtilli rossi.

🍷 PHILOS 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €12
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ISOLAVERDE 2018

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13% | €10
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PERLE DI CERENTINO BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Falanghina 100% | Alc.12% | €12
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ROSENTINO 2020

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €14
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 (91) AGLIANICO DEL VULTURE
 SUPERIORE VETUSTO 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €30
 Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Un cuore rubino profondo. Potente ed elegante olfatto che alterna sensazioni di amarena sotto spirito, ribes e carruba a torrefazione e chiodi di garofano. Sorso opulento, con trama tannica incardinata su tessuto caldo e morbido. Vino di spessore e di grande persistenza. Arrosto di bue e verdure arrostiti.

🍷 AGLIANICO DEL VULTURE CARPE DIEM 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €15
 Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 AGLIANICO
 DEL VULTURE MASQITO
 GOLD 2012 | 2013 | 2014

CASA VINICOLA D'ANGELO

Sempre più plasmata per stile e immagine a Erminia e Rocco, i due giovani titolari della storica azienda di Rionero, la Casa Vinicola D'Angelo rappresenta un esempio concreto della personalità del Vulture. La gamma si concentra sull'aglianico, con le classiche etichette di punta, diverse per tempi e modi di maturazione, ma accomunate da uno stile che esalta la potenza del frutto e l'immane vena fresca. Al vertice degli assaggi si posiziona il Tecum 2017, seguito a un passo da un giovanissimo Canneto 2019, dal grande potenziale evolutivo. ancora inespresso.

INDIRIZZO Via Padre Pio, 8
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 721517
MAIL dangelowine@gmail.com
WEB www.dangelowine.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Erminia e Rocco D'Angelo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Rocco D'Angelo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Rocco D'Angelo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

DONATO D'ANGELO

La realtà vitivinicola dell'azienda sembra un quadro perfetto in cui la pennellata di ogni singolo componente familiare è ben delineata e crea un insieme di grande armonia. Le competenze si affermano come tessere perfettamente incastonate tra di loro: Donato lavora con il suo stile identitario e rispettoso del frutto, supportato dalla moglie Filena e dalla figlia Emiliana, che ha portato una ventata di energia e rinnovato entusiasmo. A un passo dalla vetta i due portabandiera, che emozionano per ricchezza gusto-olfattiva; grande bevibilità e piacevolezza per il Donato D'Angelo 2019.

INDIRIZZO Via Padre Pio, 10
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 724602
MAIL info@donatodangelo.it
WEB www.donatodangelo.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Filomena Ruppi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliana D'Angelo
Donato D'Angelo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Donato D'Angelo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

AGLIANICO DEL VULTURE TECUM 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €45
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Grande compattezza, rosso rubino. Fini i sentori di pepe nero e, in successione, confettura di prugne, more di rovo e una leggera nota balsamica. L'ingresso al palato, inizialmente morbido, lascia subito spazio a energici tannini di ottima fattura. Finale lungo con ritorni speziati. Lonza di suino nero.

CANNETO 2019

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €30
Bt.40.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AGLIANICO DEL VULTURE VALLE DEL NOCE 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €40
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

AGLIANICO DEL VULTURE 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.100.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AGLIANICO DEL VULTURE DONATO D'ANGELO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un sipario scarlatto di raffinata concentrazione. Ammalante profumo di marasca, pepe nero, fiori rossi macerati, vaniglia e cannella. In bocca si conferma all'altezza delle aspettative, con una lunga acidità che veicola rimandi di frutti speziati e un tannino serico a fare da cornice. Filetto di fassona in crosta.

BALCONARA 2019

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 50%, Cabernet sauvignon 50%
Alc.14% | €16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AGLIANICO DEL VULTURE CALICE 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

● ● ● ●

EUBEA

Una bella esperienza passeggiare insieme al professor Sasso in mezzo ai filari, ascoltando le storie di un uomo che ha fatto della viticoltura una ragione d'essere e ha dedicato tutta la sua vita a questo meraviglioso mondo. Oggi questo impegno viene sapientemente affiancato dalla figlia Eugenia, che con grande determinazione continua la tradizione familiare. Ne dà testimonianza la meritata eccellenza raggiunta con il Roinos 2019, emozionante per ricchezza organolettica e persistenza, che comprova il legame indissolubile con un luogo generoso come il Vulture.

INDIRIZZO Strada Provinciale 8
85020 Ripacandida (PZ)
TELEFONO 328 4312789
MAIL eugeniasasso11@gmail.com
WEB www.agricolaeubea.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Eugenia Sasso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Sasso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Sasso
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

● ● ● ●

ELENA FUCCI

Una giovane donna del vino, tra le più emblematiche dell'areale del Vulture; un'azienda che non smette di investire per mantenere alti gli standard qualitativi e che ha collocato Elena Fucci tra le realtà vulturine con la maggiore visibilità nel mondo del vino a livello nazionale e internazionale. Il terroir di Barile, alle falde del vulcano, ha ancora una volta espresso il meglio di sé e lo ritroviamo fedele nel Titolo 2019, collocato tra gli assaggi migliori di questa guida, con ulteriori e interessanti margini di miglioramento nei prossimi anni.

INDIRIZZO Contrada Solagna del
Titolo - 85022 Barile (PZ)
TELEFONO 320 4879945
MAIL info@elenafuccivini.com
WEB www.elenafuccivini.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Elena Fucci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Elena Fucci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Elena Fucci
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

†††† (91) AGLIANICO DEL VULTURE RÒINOS 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €33
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino dalle vivide venature granato, regala aromi di ciliegie e prugne sotto spirito, violetta, terra bagnata, cenere, chiodi di garofano e foglie di tabacco. Bocca gustosa e avvolgente, tannino rotondo e fruttato, scandito da una vibrante freschezza. Lunga la persistenza. Bracirole di cinghiale in agrodolce.

††† AGLIANICO DEL VULTURE COVO DEI BRIGANTI 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €25
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €30
Bt.26.456 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un giovane rosso rubino dà il benvenuto a un lieto olfatto caratterizzato dal frutto, che spazia dalla mora all'amarena e al lampone, supportato da spezie e sentori di humus. Palato di ottimo estratto anche se non ancora in perfetto equilibrio, alcool ben presente e sorretto da un tannino rotondo. Caciocavallo podolico alla piastra.

†††† AGLIANICO DEL
VULTURE TITOLO
2013 | 2015 | 2018

Degustazione entusiasmante quella dei campioni di Grifalco. Le peculiarità della composizione del terreno, unite alla scelta di puntare sui cru, determinano la ricchezza dei vini di questa azienda, che di anno in anno si afferma sempre più come punto di riferimento per gli appassionati. Lorenzo Piccin continua a stupire per la sua maestria enologica, nonostante la giovane età, come dimostra il magnifico Daginestra, che bisca le quattro Viti dello scorso anno, questa volta con il millesimo 2017. Di grandissimo spessore e di poco staccati nei punteggi il Damaschito 2017 e il Grifalco 2019.

INDIRIZZO Località Piani di Camera
85029 Venosa (PZ)
TELEFONO 0972 31002
MAIL grifalcovine@gmail.com
WEB www.grifalcovini.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Piccin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Piccin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Lorenzo Piccin
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

L'azienda è la tipica espressione dell'areale denominato Alto Vulture, che si caratterizza per i vigneti collocati ad altitudini tra le più elevate dell'intero comprensorio vulcanico. Il favorevole andamento climatico della vendemmia 2019 ha permesso alla cantina di esprimersi al meglio nella vinificazione dell'Aglianico del Vulture, presentandone diverse etichette, tra le quali spicca per particolare interpretazione del luogo e piacevolezza gustativa il Macarico 2019. Interessante anche Xjnestra 2020, blend di aglianico vinificato in bianco e chardonnay.

INDIRIZZO Via Roma, 159
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 724900
MAIL info@macaricovini.it
WEB www.macaricovini.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 46.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cantine del Notaio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gerardo Giuratrabocchetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gerardo Giuratrabocchetti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAGINESTRA 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €30
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino con lampi granato. Lineare e composto al naso: mirtillo in confettura, gelso nero e bergamotto, aromi di caffè, pepe nero e cannella. L'ingresso è raffinato: freschezza e tannino si fondono con morbidezza e calore, donando struttura e corpo. Bella persistenza su scie fruttate. Bollito dei pastori.

++++ AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAMASCHITO 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €30
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AGLIANICO DEL VULTURE GRIFALCO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ AGLIANICO DEL VULTURE GRICOS 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13% | €15 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ AGLIANICO DEL VULTURE MACARICO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €28
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino impenetrabile. Olfatto accattivante di piccoli frutti rossi che richiamano il ribes e le more; poi una traccia speziata di pepe e cenni di tostatura di caffè. In bocca è morbido, ma mantiene un ottimo nerbo tannico, con un finale fresco e asciutto a definire un equilibrio già buono. Straccetti di fassona con funghi porcini.

++++ AGLIANICO DEL VULTURE MACARÌ 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ XJNESTRA 2020

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

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ ROSSO DEL VULCANO 2020

Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €11 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAGINESTRA 2016

●●●●●
MARTINO

Già da svariati anni degustiamo una gamma di elevato spessore, in cui si apprezza la capacità di offrire fedeli espressioni territoriali attraverso un approccio stilistico rispettoso del frutto e senza forzature. Quest'anno Carolin ripropone la sua idea di qualità dell'Aglianico, ottenuta con basse rese e grandi estrazioni, per vini solidi che tuttavia impongono tempi di maturazione e affinamento lunghi. Ne trae indubbio vantaggio il Martino Riserva 2015, signorile e rigoroso, che si merita l'eccellenza delle quattro Viti. Da menzionare anche l'opulenza dell'Oraziano 2016.

INDIRIZZO Via La Vista, 2/A
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 721422
MAIL info@martinovini.com
WEB www.martinovini.com
ANNO FONDAZIONE 1942
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Armando
e Carolin Martino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gerardo Briola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gerardo Briola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●●●
MASSERIA CARDILLO

Nella scorsa edizione abbiamo apprezzato la nuova etichetta di primitivo Goj, che richiede ancora un po' di tempo in cantina per esaltare tutte le sue potenzialità, pertanto, Masseria Cardillo, azienda di riferimento della Doc Matera, presenta, con il millesimo 2017, i suoi due vini simbolo: Baruch e Malandrina. Un grande ritorno per quest'ultimo che vale le quattro Viti per la raffinatezza e l'equilibrio gustativo, confermandosi tra le migliori interpretazioni del matrimonio tra primitivo, merlot e cabernet. Bella conferma anche per l'Ovo di Elena 2020 che ammalia per struttura e finezza.

INDIRIZZO SS 407 Basentana
km 97,5 - 75012 Bernalda (MT)
TELEFONO 0835 748992
MAIL info@masseriocardillo.it
WEB www.masseriocardillo.it
ANNO FONDAZIONE 1700
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Graziadei
CONDUZIONE ENOLOGICA
Oronzo Alò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Rocco Graziadei
Giovanni Graziadei
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) AGLIANICO DEL VULTURE
SUPERIORE MARTINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €35
Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Un raffinato rosso granato si prende qualche attimo per sfoggiare una sontuosa sequenza di mora di rovo, liquirizia, tabacco scuro, aghi di pino, eucalipto e grafite. Gusto austero, nobile, di struttura, ricco impianto tannico e nitida freschezza che alleggerisce l'assaggio. Interminabile il finale. Brasato di maialino nero lucano.

++++ AGLIANICO DEL VULTURE ORAZIANO 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €20
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ AGLIANICO DEL VULTURE PRETORIANO 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €20
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ SINCERITÀ 2020

Bianco Igt - Aglianico del Vulture 90%, altre varietà 10%
Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ AGLIANICO DEL
VULTURE SUPERIORE
MARTINO RISERVA 2011 |
2012 | 2013

++++ (91,5) MATERA MORO MALANDRINA 2017

Rosso Doc - Cabernet 70%, Merlot 20%, Primitivo 10% | Alc.14,5% | €19
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rosso rubino con i primi accenni granato sullo sfondo. Al naso sviluppa eleganti sentori di frutta nera di bosco, marasca, nuanze di pepe e un rovere dolce, mai invadente. Al palato è morbido, i tannini rotondi sono ben amalgamati a una vena alcolica che quasi non si avverte. Lunga persistenza. Cinghiale in umido.

++++ MATERA PRIMITIVO BARUCH 2017

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €26 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ OVO DI ELENA 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13% | €10 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ BACCHE ROSA 2020

Rosato Igt - Primitivo 100% | Alc.13% | €10 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MATERA
MORO MALANDRINA
2012 | 2013 | 2015

MUSTO CARMELITANO

Tra le diverse interpretazioni dell'Aglianico del Vulture c'è quella originalissima, un po' ribelle e senza fronzoli, di Elisabetta Musto Carmelitano. Uve coltivate in regime biologico, in un'area cru del Vulture la cui qualità è trasferita nei vini grazie a un lavoro in cantina poco invasivo e rispettoso della tipicità. Ancora una volta Pian del Moro si conferma la punta di diamante tra gli assaggi proposti, seguito a ruota dal Serra del Prete 2018, più giovane di un anno, ma con ottime prospettive di evoluzione. Dunque non solo il territorio nel bicchiere, ma vini con un'anima.

INDIRIZZO Via Pietro Nenni, 23
85020 Maschito (PZ)
TELEFONO 0972 33312
MAIL info@mustocarmelitano.it
WEB www.mustocarmelitano.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia
Musto Carmelitano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sebastiano Fortunato
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sebastiano Fortunato
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PATERNOSTER

L'arrivo al timone della famiglia Tommasi ha portato ulteriore sprint a questa storica azienda del Vulture. I campioni presentati sono tutti di personalità, dal carattere convincente e definito, in cui un'attenta cura dei dettagli assicura interpretazioni esemplari di Aglianico del Vulture con vini moderni, godibili, raffinati e longevi. Dopo un anno in più di permanenza in cantina, ritorna in guida il Don Anselmo, con la novità della denominazione Aglianico del Vulture Superiore e subito ricomincia la competizione per la vetta con il Rotondo, che cede il passo a una sontuosa annata 2017.

INDIRIZZO Contrada Valle del Titolo
85022 Barile (PZ)
TELEFONO 0972 770224
MAIL info@paternostervini.it
WEB www.paternostervini.it
ANNO FONDAZIONE 1925
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tommasi Family Estates
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Mecca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AGLIANICO DEL VULTURE PIAN DEL MORO 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €19 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino di buona concentrazione. Il profumo si esprime con toni di frutta e spezie: riconoscimenti di ciliegia, mirtillo, pepe nero su un sottofondo di terra umida. In bocca manifesta una buona struttura e una decisa sapidità con lunga chiusura senza cedimenti. Faraona tartufata.

AGLIANICO DEL VULTURE SERRA DEL PRETE 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14%

€16 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

AGLIANICO DEL VULTURE MASCHITANO ROSSO 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5%

€12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DON ANSELMO 2017

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €35

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Un rosso specchio lucido, dal pigmento compatto. Un nobile respiro con refoli di mora e ciliegia macerate, effluvi di tabacco e noce moscata, eucalipto ed erbe officinali. In bocca la massa fruttata è avvolgente e il sorso è in dinamico equilibrio, scorrevole, potente e seducente. Lunghissima persistenza. Guanciale brasato con pera e sedano rapa.

AGLIANICO DEL VULTURE ROTONDO 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €30

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VULCANICO 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €15

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

AGLIANICO DEL
VULTURE ROTONDO 2015
| 2017

AGLIANICO DEL
VULTURE DON ANSELMO
2012 | 2013 | 2016

QUARTA GENERAZIONE

La lunga tradizione nella viticoltura vulturina, arrivata alla quarta generazione, è la premessa alla filosofia di questa cantina orientata verso prodotti di grande finezza ed equilibrio, con identità territoriale e riconoscibilità varietale. I vini presentati quest'anno sono apparsi in ottima condizione: avvolgenti ed emozionanti, con profumi ampi e di grande sostanza. Il Bianco 2020 si conferma per il suadente bouquet olfattivo e la vivida freschezza che ne assicura slancio gustativo, l'Aglianico 2019 impressiona per il magistrale equilibrio e la sontuosa progressione gustativa.

INDIRIZZO Località Macarico

85022 Barile (PZ)

TELEFONO 334 2039805

MAIL info@quartagenerazione.com

WEB www.quartagenerazione.com

ANNO FONDAZIONE 2016

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giovanna Paternoster

CONDUZIONE ENOLOGICA

Sergio Paternoster

CONDUZIONE AGRONOMICA

Sergio Paternoster

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

FRANCESCO RADINO

Rientro in guida, dopo qualche anno, per questa azienda che dal 2015 ha cambiato proprietà, con il passaggio di testimone da Francesco Radino alla famiglia D'Angelo. La gestione tecnica in vigna e cantina è affidata alla comprovata esperienza di Sebastiano Fortunato, che impone basse rese e attenzioni minuziose nella vinificazione. Seppur con una gamma limitata ai soli due rossi più rappresentativi, l'annata 2017 ci pare molto riuscita: la sua solarità stempera il rigore tannico, aprendo il sorso a una fruizione più immediata senza perdere i caratteri della longevità.

INDIRIZZO Rione Vetera, 84

75100 Matera (MT)

TELEFONO 3385882673

MAIL info@radino.it

WEB www.radino.it

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia D'Angelo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Sebastiano Fortunato

CONDUZIONE AGRONOMICA

Sebastiano Fortunato

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA NO**

AGLIANICO DEL VULTURE QUARTA GENERAZIONE 2019

Rosso Dop - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €27
Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino cupo e austero. Invitante lo spettro odoroso di amarene sotto spirito, confettura di mirtilli, caramella mou, cacao e tracce mentolate. Beva robusta, in magistrale equilibrio tra forza tannica e dote alcolica con un finale di corroborante freschezza. Du-revole la chiosa fruttata. Capretto in umido.

IL BIANCO QUARTA GENERAZIONE 2020

Bianco - Fiano 100% | Alc.14% | €23 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

AGLIANICO DEL VULTURE ARCIDIACONATA 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €24 | Bt.5.754
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Colore rosso cremisi, fitto e compatto. Bell'olfatto di ribes, con sbuffi di violetta, lampone e ciliegia, raffinate speziature di vaniglia e pepe in grani. La beva lascia presagire un tannino potente e progressivo, alcol e componenti fruttate ben bilanciate donano un finale denso e deciso. Pecorino di Filiano stagionato 30 mesi.

AGLIANICO DEL VULTURE COLIGNELLI 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €24 | Bt.5.754
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RE MANFREDI CANTINE TERRE DEGLI SVEVI

L'assaggio dei vini di quest'azienda regala sempre belle soddisfazioni. Il grande impegno profuso nell'ottenere la massima qualità produttiva mantiene le aspettative, consegnandoci prodotti esemplari. È in questo contesto che Paolo, affiancato dalla figlia Isabel, in un ruolo sempre più centrale, lavorano scambiandosi consigli e competenze. Non si sente l'assenza del Serpara, non ancora pronto per le degustazioni, in quanto Re Manfredi, elegante e di gran carattere, si prende l'eccellenza con l'annata 2018. Di ottima fattura il Taglio del Tralcio ottenuto con un breve appassimento delle uve.

INDIRIZZO Località Pian di Camera
85029 Venosa (PZ)

TELEFONO 0972 31263

MAIL remanfredi@giv.it

WEB www.cantineremanfredi.com

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 235.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Autino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Savo Sardaro
Gandomenico Longo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

REGIO CANTINA

Tra le cinque tenute della famiglia Piccini, quella venosina rimane un fiore all'occhiello. La rilevante escursione termica in vigna e la precisa lavorazione delle uve aglianico creano i presupposti per una sfida enologica di rilievo. Giovanni Montrone, persona oramai insostituibile per il prezioso contributo esperienziale, gestisce prevalentemente i vigneti a Venosa e a Maschito. Gli assaggi ci rivelano una batteria di Aglianico di altissimo livello, prova ne è l'eccellenza meritata con Campo Melograno 2016. Da menzionare anche il Genesi 2019, che stupisce per ricchezza estrattiva.

INDIRIZZO Località Piano Regio
85029 Venosa (PZ)

TELEFONO 0577 54011

MAIL info@regiocantina.it

WEB www.piccini1882.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Piccini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giovanni Montrone

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Montrone

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RE MANFREDI (92) AGLIANICO DEL VULTURE RE MANFREDI 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €26
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino con riflessi granato. Naso intrigante di mirtillo e bacche di ginepro, menta e melissa, ricordi di china e caffè, poi cenini di grafite. Al gusto ha carattere ed equilibrio, tannino vibrante, succoso e ben levigato, coadiuvato da un'appagante freschezza. Finale lungo, fruttato e sapido. Lombata di vitello alla griglia.

RE MANFREDI TAGLIO DEL TRALCIO 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RE MANFREDI BIANCO 2020

Bianco Igt - Müller Thurgau 70%, Traminer aromatico 30%
Alc.13% | €13 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

REGIO (93) AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CAMPO MELOGRANO RISERVA 2016

Rosso Docg - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino di grande luminosità. Affascinanti echi di lampone, frutti di bosco, liquirizia, pepe nero e ricordi di viola compongono il quadro olfattivo. Il sorso è d'impatto, con freschezza e tannicità in primo piano. Molto persistente la scia sapida, lascia presagire un'ottima longevità. Brasato di guancia di manzo.

AGLIANICO DEL VULTURE GENESI 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €14
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

AGLIANICO DEL VULTURE DONPÀ 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RIPANERO

Esordio in pompa magna per questa giovane azienda rionerese nata dal sogno comune di tre amici, accomunati dalla passione per la viticoltura e con l'ambizione di valorizzare ulteriormente l'Aglianico del Vulture. Un unico vitigno governato già con sicurezza e declinato in tre diverse sfumature in base al tipo di maturazione che prevede per ciascuna etichetta legno, terracotta o acciaio. I risultati per Physis e Lògos sono assolutamente interessanti per personalità, identità territoriale nonché per le ottime potenzialità di evoluzione. Il Physis si ferma solo a un passo dalle quattro Viti.

INDIRIZZO Via Tancredi, 6

85028 Rionero in Vulture (PZ)

TELEFONO 0972 720052

MAIL

soc.agricola.ripanero@gmail.com

WEB www.ripanero.it

ANNO FONDAZIONE 2014

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 16.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Maurizio Placido

Mario Di Nitto e Davide Zucale

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fortunato Sebastiano

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fortunato Sebastiano

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA I GELSI

Ottima performance anche quest'anno per la piccola realtà di Monticchio, unica con i vigneti situati tra i rinomati laghi e il fiume Ofanto. Nonostante l'assenza del Calaturi, non ancora pronto per le degustazioni, Ruggiero ci propone un Casello 105 arricchito dalla vinificazione delle uve in anfora che assicura un ricco e intenso impatto gustativo, tanto da meritare la freccia di Cupido. Lusinghiero il risultato del Gelso Bianco, con esuberanze varietali ben gestite e valorizzate da una lettura del suolo attenta e precisa. La rinnovata scelta delle basse rese continua a portare ottimi frutti.

INDIRIZZO Contrada Paduli

Località Monticchio Bagni

85028 Rionero in Vulture (PZ)

TELEFONO 0972 080289

MAIL info@tenutaigelsi.com

WEB www.tenutaigelsi.com

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Potito

CONDUZIONE ENOLOGICA

Ruggiero Potito

Sebastiano Fortunato

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ruggiero Potito

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AGLIANICO DEL VULTURE PHYSIS 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €26

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Grande compattezza per questo rubino vivace che si esprime in un susseguirsi di sensazioni di piccoli frutti rossi macerati, cacao, tabacco, ginepro e pregiate tracce balsamiche ed erbe officinali. Gusto raffinato, di grande equilibrio e superba estrazione tannica. Lunga e gustosa la persistenza. Tagliata con tartufo nero.

AGLIANICO DEL VULTURE LÒGOS 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

AGLIANICO DEL VULTURE SANZAVINO 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

AGLIANICO DEL VULTURE CASELLO 105 2018

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Terracotta 12 mesi

Profondo rosso rubino dal profilo olfattivo ricco di piccoli frutti scuri in macerazione e viola che aprono la strada a ricordi balsamici e mentolati. Intenso al palato, potente, caldo, di robusta estrazione tannica ben integrata, che rende il sorso avvolgente e lungo senza alcun cedimento. Pasta ripiena di pezzente e fagioli di Sarconi.

GELSO BIANCO 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100% | Alc.13%

€9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GELSO ROSSO 2020

Rosso Igp - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13% | €9 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GELSO ROSA 2020

Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100% | Alc.13% | €9

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CALATURI 2013

TENUTA LE QUERCE

È sempre molto gradita la presenza in guida di questa cantina, immersa nel cuore del Vulture, che rappresenta una bella pagina nel libro dell'enologia regionale lucana. Leonardo Pietrafesa, fedele al suo stile, prosegue nella produzione di grandi vini, soprattutto rossi. Di pregevole fattura il Vigna della Corona 2016, che regala emozioni pure con la stoffa del fuoriclasse. Il Costanza 2016 assicura garbo e gusto mentre i bianchi dimostrano buona bevibilità. Bisogna pazientare per il Tamurro Nero, che riposa ancora in cantina.

INDIRIZZO Contrada Le Querce
85022 Barile (PZ)
TELEFONO 335 8098383
MAIL tenutalequerce@tim.it
WEB www.tenutalequerce.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Pietrafesa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Valenti
Leonardo Pietrafesa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Leonardo Valenti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AGLIANICO DEL VULTURE VIGNA DELLA CORONA 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €60
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino fitto con striature granato. All'olfatto primeggia il frutto, dalla marasca alla mora fino al mirtillo, poi ricordi balsamici, cannella, chiodi di garofano, ginepro e grani di pepe. Bocca succosa e fresca, struttura imponente che dona profondità al sorso, tannicità dinamica e lunga persistenza. Tagliata al rosmarino.

AGLIANICO DEL VULTURE COSTANZA 2016

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €40
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ANGELINA 2020

Bianco Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.12,5% | €11
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PRIYANKA BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Aglianico del Vulture 70%, Chardonnay 30% | Alc.11% | €14 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TENUTA MARINO

Azienda di riferimento nel proprio areale, con i vigneti ubicati in territori a cavallo tra le due province lucane: Noepoli e Senise per Potenza e San Giorgio Lucano per Matera. Le etichette si ispirano all'ambiente circostante, con espliciti richiami al terreno impervio, leggermente scosceso, calcareo, con scheletro abbondante e tessitura fine. L'azienda opera a tutto tondo nell'agroalimentare, spaziando dall'allevamento di bovini e cavalli alla produzione di olio e vino, con certificazione biologica. Voluttuosa l'interpretazione del Primitivo 2015; fresco e persistente il Greco 2019.

INDIRIZZO Contrada Piano delle
Rose - 75027 San Giorgio
Lucano (MT)
TELEFONO 0835 815978
MAIL info@tenutamarino.it
WEB www.tenutamarino.it
ANNO FONDAZIONE 1976
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Francesco Marino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Marino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MATERA PRIMITIVO TERRA ASPRA 2015

Rosso Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.13.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino con allure granato. Ammaliano le suggestioni di ciliegie sotto spirito, i richiami di alloro e la vaniglia. L'assaggio è caldo, avvolgente, permeato da un'importante freschezza. Finale corredo da una scia appena ferruginosa e tanti piccoli frutti rossi. Pappardelle con sugo di castrato.

MATERA GRECO TERRA ASPRA 2019

Bianco Dop - Greco 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.4.900 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

MATERA ROSATO TERRA ASPRA 2019

Rosato Dop - Primitivo 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.4.700 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TERRA ASPRA ROSSO 2013

Rosso Igp - Aglianico 100% | Alc.14% | €17 | Bt.13.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TENUTA PARCO DEI MONACI

La grande vocazione per la viticoltura dell'altopiano della Murgia materana la ritroviamo fedelmente nel territorio dove sono situate le vigne che Matteo Trabacca e la moglie Rosa hanno fortemente voluto piantare, dando forma ad un progetto vitivinicolo di grandissima qualità, incentrato su vitigni a bacca rossa e i cui vini rappresentano uno stile molto ben definito nella Doc Matera. Lo Spaccasassi 2017 si segnala per eleganza e potenza sfiorando il massimo riconoscimento; di altissimo livello, accompagnato da un corredo aromatico di grande fascino, il rosato di primitivo Rosapersempre 2020.

INDIRIZZO Contrada Parco dei Monaci - 75100 Matera (MT)
TELEFONO 328 4288046
MAIL info@tenutaparcodeimonaci.it
WEB www.tenutaparcodeimonaci.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rosa Padula
CONDUZIONE ENOLOGICA Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA Matteo Trabacca
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRA DEI RE

La magistrale guida di Cotarella, che ha introdotto innumerevoli novità e migliorie tecniche e agronomiche, ha assicurato un rilevante salto di qualità a tutta la gamma. Non ancora disponibili per gli assaggi i due cru aziendali, quest'anno si contraddistinguono il Nocte e il Vulcano 800 per finezza, equilibrio e piacevolezza; entrambi strizzano l'occhio all'eccellenza. Il Lerà Bianco ammalia per freschezza e slancio gustativo; sorprendente è il Lerà Rosato, per l'encomiabile intensità e ricchezza di profumi che fa scattare fin dal primo sorso la Freccia di Cupido.

INDIRIZZO Via Monticchio, km 2,700
85028 Rionero in Vulture (PZ)
TELEFONO 0972 725116
MAIL terradeire@terradeire.com
WEB www.terradeire.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale ed ecosostenibile
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Rabasco e Leone
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA Paride Leone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MATERA MORO SPACCASASSI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Primitivo 20%
Alc.15% | €24 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Un cuore rubino con bordure evolute, granato. Ricco di profumi di mora e prugna, ma anche mallo di noce, pepe, tabacco e cacao. Importante al sorso, con grande struttura, sapori decisi ed intensi, ben equilibrato. Alcool bilanciato da una nitida freschezza che garantirà una buona evoluzione. Strascinati con ragù di carne.

++++ MATERA PRIMITIVO MONACELLO 2019

Rosso Doc - Primitivo 100% | Alc.15% | €16 | Bt.12.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● MATERA ROSATO ROSAPERSEMPRE 2020

Rosato Doc - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ AGLIANICO DEL VULTURE NOCTE 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €27 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Manto cremisi. Naso sublime, con raffinate sfaccettature che si snodano tra frutti di bosco, confettura di prugne, peonia, bacche di ginepro, radice di liquirizia e note balsamiche. Palato pieno e avvolgente, equilibrato nelle proporzioni, con un tannino rifinito. Chiusura lunga su ricordi fruttati. Costine d'agnello alle erbe aromatiche.

++++ VULCANO 800 2019

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ ➔ LERÀ ROSATO 2020

Rosato Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ LERÀ BIANCO 2020

Bianco Igp - Malvasia bianca di Basilicata 100% | Alc.13%
€12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ MATERA MORO
SPACCASASSI 2014 | 2016

++++ MATERA MORO
SPACCASASSI 2014

++++ AGLIANICO DEL
VULTURE SUPERIORE
DIVINUS 2015

++++ AGLIANICO DEL
VULTURE NOCTE 2015

VIGNE MASTRODOMENICO

Continua positivamente il progetto enoico intrapreso con lungimiranza da Donato, sempre affiancato dall'entusiasmo e dalla caparbia a far bene dei figli Giuseppe ed Emanuela. La qualità del vino è legata, a stretto filo, a quella delle uve: l'azienda ha abbracciato la mission della coltivazione biologica, con rigidi canoni di sostenibilità ambientale e di produzione. La collaborazione con il consorzio europeo Farm To Fork, sulla tracciabilità dei prodotti dalla vigna al consumatore finale, rendono più fruibile e trasparente la storia di ogni singola bottiglia. Stoffa pregiata per il **Première Likos**.

INDIRIZZO Via Nazionale, 87
85022 Barile (PZ)
TELEFONO 338 7155243
MAIL
info@vignemastrodomenico.com
WEB
www.vignemastrodomenico.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Donato Mastrodomenico
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristoforo Pastore
CONDUZIONE AGRONOMICA
Donato Mastrodomenico
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VITIS IN VULTURE

Un'azienda sempre in fermento e in crescita, con ettari di vigna e uliveti che vanno ad affiancarsi a quelli già esistenti e completano la realizzazione di un sogno imprenditoriale: far risaltare le potenzialità di questo luogo nel pieno rispetto della natura. Sono queste le premesse che Giuseppe Avigliano mette in campo, giorno dopo giorno, cercando di ottenere il meglio. Lo dimostrano i vini nella loro sobrietà, tra cui spicca il **Toppo di Viola 2017**, un Aglianico del Vulture che, al suo esordio in guida, sfoggia in pompa magna un magistrale equilibrio tra carattere e finezza gusto-olfattiva.

INDIRIZZO Contrada Finocchiaro
85024 Lavello (PZ)
TELEFONO 338 8819312
MAIL info@vitisinvulture.com
WEB www.vitisinvulture.com
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 250 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Riviezzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Avigliano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

AGLIANICO DEL VULTURE PREMIÈRE LIKOS 2019

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €40
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Veste rossa rubino. Profilo olfattivo garbato che apre su mora e visciole, s'arricchisce di sfumature di fiori freschi su fondo mentolato e vanigliato. Succoso e d'equilibrio il palato, che con una sottile sapidità rende davvero piacevole il sorso. Pecora alla pastorale.

AGLIANICO DEL VULTURE LIKOS 2019
Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €32 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MOS 2019
Rosso Igt - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AGLIANICO DEL VULTURE TOPPO DI VIOLA 2017

Rosso Doc - Aglianico del Vulture 100% | Alc.14% | €25
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Rubino con scie granato. Al naso mostra complessità e finezza, fragoline e ribes sotto spirito, nuance di fiori rossi appassiti, caffè e cuoio, infine assenzio. Al sorso morbidezza e freschezza si fondono con un tannino farinoso e ben integrato che dona gusto e corpo. Lungo il ricordo del frutto. Spezzatino di castrato.

FORAGINE 2019
Rosso Igt - Aglianico del Vulture 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%
€7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

FORENTUM ROSE' 2020
Rosato Igp - Aglianico del Vulture 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LENOS 2019
Rosso Igp - Primitivo 100% | Alc.13,5% | €7
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LABELLUM CHARDONNAY 2020
Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce