



ELENA FUCCI



STUDIO NOLE

slow
wine

GUIDA 2021



I RICONOSCIMENTI



TOP
WINE

VINO SLOW

 
www.slowfood.it/slowina



TITOLO

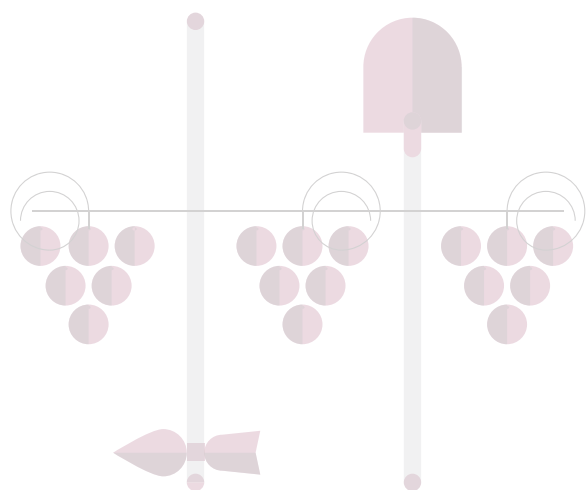
AGLIANICO DEL VULTURE

ELENA FUCCI

WWW.ELENAFUCCIVINI.COM

slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

BARILE (PZ)

ELENA FUCCI



SCONTO -10%


Contrada Solagna del Titolo - tel. 320 4879945
www.elemafuccivini.com - info@elemafuccivini.com


VITA - Fu nonno Generoso ad acquistare i terreni in contrada Solagna del Titolo negli anni Sessanta, ma è stata poi Elena Fucci a fondare l'azienda nel 2000. Quello che un tempo era il vecchio ricovero dei mezzi e delle attrezzature del nonno, classe 1926, è oggi una parte della cantina costruita in bioarchitettura con materiali di recupero, sistemi di isolamento termico e ventilazione naturale: l'obiettivo è ridurre al minimo i consumi energetici.

VIGNE - Un anfiteatro di vigne: è questa la sensazione che si ha guardando i 6 ettari vitati tutti ad aglianico intorno alla cantina. Le operazioni in campagna sono manuali e si lavora in inerbimento. Dalle viti più vecchie provengono le uve utilizzate per l'etichetta dell'anniversario, che abbiamo apprezzato nella scorsa edizione della guida, e per la novità di quest'anno: un Titolo in anfora.

VINI - «Un vino moderno, ma non modernista», che vuole esaltare verticalità e finezza dell'aglianico: questo è il Titolo di Elena.

TOP Aglianico del Vulture Titolo 2018 **VINO SLOW**

28.000 bt; 32 € -  - È stata una bellissima annata: acqua abbondante in primavera e forti sbalzi termici a inizio maggio, un'estate equilibrata fino alla vendemmia (iniziata il 24 ottobre). Tocco fine, leggiadro, con elegantissime note fruttate e di spezie dolci, tannino cesellato, sorso vivo e preciso: un gran bel bere!

Aglianico del Vulture Titolo by Amphora 2017 ●
933 bt; 60 € -  - Dai grappoli delle viti più vecchie (oltre 75 anni di età) nei pressi della cantina. Vinificazione e maturazione per 18 mesi in una speciale anfora di terracotta da 700 litri, un regalo di Andrea Manzani alla moglie Elena. «Mineralità e speziatura si esaltano», dice la retroetichetta: anche tannino e sapidità ne risultano amplificate, con sensazioni di grafite, liquirizia, frutta scura e sottobosco.

ha 7 - bt 29.000

Fertilizzanti sovescio

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione in conversione biologica

