

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

2013

Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Aglianico del Vulture Titolo 2010
Elena Fucci

BIBENDA

Il Direttore Franco M. Ricci

Fanizzi

ELENA FUCCI 2 {5

■ C.da Solagna del Titolo - 85022 Barile PZ
Tel. 0972 770736 - Fax 0972 771807
www.elenafuccivini.com - az.elenafucci@tiscali.it

Anno di fondazione: 2000

Proprietà: Elena Fucci

Fa il vino: Elena Fucci

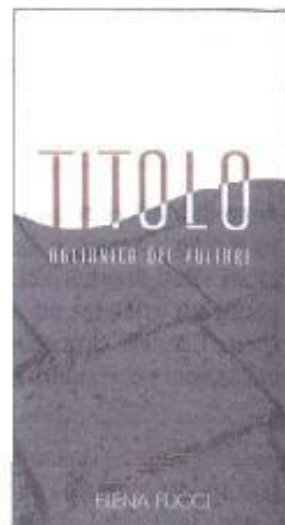
Bottiglie prodotte: 16.000

Ettari vitati di proprietà: 7

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Nicola Salvatore o Elena Fucci

Come arrivarci: dalla A14, uscire a Candela, proseguire per Potenza, quindi seguire le indicazioni per Barile.



La famiglia Fucci, la giovanissima enologa Elena in testa, in poco più di un decennio ha saputo compiere una vera e propria rivoluzione copernicana nel panorama del Vulture. Tutte le regole sono state ribaltate, con un solo vino, un cru proveniente dalla contrada più prestigiosa di Barile, dallo stile diverso da quello delle tradizioni più recenti, lontano dalle concentrazioni eccessive e, soprattutto, dalle surmaturazioni. Dunque un vino che, pur mantenendo tutta la decisione e la potenza che i suoli e l'Aglianico impongono, sa mantenere sempre elevata la bevibilità. Nell'annata 2010, poi, sfoggia una versione particolarmente interessante, che ha bisogno di qualche minuto nel bicchiere per mettersi a proprio agio, ma che poi sa dipanare una personalità impressionante. Sul piano aziendale, intanto, c'è da segnalare che la crescita continua, con l'imminente arrivo della nuova cantina e di nuovi vigneti messi a dimora da poco.

■ AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2010



■ Tipologia: Rosso Doc | Uve: Aglianico 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 16.000 | Intenso, profondo, fin dal concentrato colore rubino, cui seguono eleganti note di prugna rossa, china, minerali rocciosi, ginepro e rabarbaro. Al palato è subito deciso, grazie a fitti tannini, che sanno perfettamente posizionarsi ai quattro angoli della bocca e creare una solida impalcatura, in grado di sorreggere con equilibrio ritorni di frutta, di spezie ed una crescente nota calda; la chiusura è immancabilmente lunga; con ancora qualche venatura vanigliata e con sfumature fumé. Un anno di barrique nuove ed un altro di affinamento in bottiglia. Filetto di cinghiale al macis.