
ELENA FUCCI

SCHEDE TECNICHE

ELENA FUCCI

TITOLO

Aglianico del Vulture DOC

Denominazione
Aglianico del Vulture

Affinamento
12 mesi in barrique da 200 litri
+ 12 mesi in bottiglia

Regione
Basilicata – Barile (PZ)

Varietà
Aglianico del Vulture 100%

Vigneti
Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture, una zona tra le più vocate con un terrorir e un microclima unico.

Sistemi di allevamento
Guyot corto, Capanno vulturino

Sovescio
Favino coltivato in azienda

Solfiti
Massimo 2 mg/lt

Grado alcolico
14%

T° di servizio
16-18° C

Decantazione
Minimo 30 minuti

Vendemmia
Una delle ultime vendemmie d'Italia: a seconda della stagione può iniziare a fine ottobre, inizio novembre. La vendemmia viene svolta solo manualmente, usando piccole ceste e prontamente portate in cantina per la vinificazione.

Ettari vitati
6 ha

Età vigneti
50 – 70 anni

Vinificazione
L'uva raccolta in piccole ceste viene direttamente portata in cantina, selezionata e diraspata. Ad acini quasi interi viene immessa nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica (la macerazione dura lo stesso tempo della fermentazione). Segue svinatura e soffice pressatura con pressa a polmone.
La fermentazione malolattica viene svolta in barriques da 200 lt (50% nuove) per totali 12 mesi di affinamento. Ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note degustative
Colore rubino intenso con spiccati riflessi granati. Profumo ampio e complesso, minerale decisamente fruttato ed etereo in gioventù con nitidi sentori speziati. Sensazioni spiccate di ciliegia e confettura di frutta, ribes, rosmarino, tabacco e cannella. Sapore secco, caldo, ampia struttura e persistenza aromatica e lungo finale. Vino di spiccata personalità e rappresentività del territrio, destinato ad un grande futuro.

Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri intervallati da strati di argilla (stasi del vulcano)

Lieviti
Selezionati

Formati
750 - 1500 - 3000 ml

Bottiglie prodotte
28.000



TITOLO by AMPHORA

Aglianico del Vulture DOC

Denominazione
Aglianico del Vulture DOC
Affinamento
18 mesi in anfora da 700 lt in terracotta non trattata ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia
Regione
Basilicata – Barile (PZ)
Varietà
Aglianico del Vulture 100%
Vigneti
Comune di Barile
Contrada Solagna del Titolo - 600 m.s.l.
Esposizione - sud – sud est
Sistemi di allevamento
Guyot corto, Capanno Vulturino
Sistema biologico
Sovescio
Favino coltivato in azienda
Solfiti
Massimo 2 mg/lt
Grado alcolico
14%
T° di servizio
T. 16° C ,
Decantazione minimo 15 minuti
Decantazione
Minimo 30 minuti
Vendemmia
Fine Ottobre – Novembre, raccolata manuale
Ettari vitati
6 ha
Età vigneti
50 – 70 anni

Vinificazione
Selezione dell'uva, diraspatura ed ad acini quasi interi fermenta in un anfora di terracotta non trattato proveniente dall'Impurenta (Firenze) a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per tutto il tempo della fermentazione alcolica (12-13 gg) con continui delestages e rimontaggi. Svinautra e successiva fermentazione malolattica sempre in terracotta.
Note degustative
Colore rubino intenso con riflessi granati, profumo amplio e complesso con nitidi sentori speziati di pepe e confettura di frutta, ribes e tabacco. Grande persistenza aromatica con ampia struttura e spiccata personalità sin dalla gioventù grazie alla sapidità e mineralità ancora più pronunciata
Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri intervallati da strati di argilla (stasi del vulcano)
Lieviti
Selezionati
Formati
Bordolese 0,75 Lt
Bottiglie prodotte
933



TITOLO Pink Edition

Igt Basilicata Rosato

Denominazione
Igt Basilicata Rosato

Regione
Basilicata – Barile (PZ)

Varietà
Aglianico 100%

Vigneti
Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture. Per la produzione del nostro rosato sono stati scelti i vigneti più giovani con un età compresa tra i 6 e i 10 anni.

Sistemi di allevamento
Guyot corto,

Sovescio
Favino coltivato in azienda

Solfiti
2 mg/lt

Grado alcolico
12,50%

T° di servizio
10° C

Decantazione
Non necessaria

Vendemmia
1° settimana di ottobre, svolta manualmente nella parte più giovane e vigorosa del vigneto e prontamente portata in cantina per la vinificazione.

Vinificazione
L'uva raccolta in piccole ceste viene portata in cantina e raffreddata. Successivamente viene diraspata ed ad acini quasi interi viene immessa in cisterne d'acciaio per la criomacerazione di circa 4 giorni. L'uva viene quindi pressata sofficemente (ciclo da 30 minuti) e spostato nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica.
Al termine, il vion viene stabilizzato con il freddo per 2-3 mesi. Il vino viene poi filtrato e imbottigliato, e mantenuto al riposo per ulteriori due mesi.

Note degustative
Colore rosa intenso e brillante.
Al naso bouquet di aromi fruttati con sentori di agrumi, fragole e fiori bianchi.
In bocca minerale, sapido e di grande equilibrio.



ELENA FUCCI

TITOLO

Aglianico del Vulture DOCG Superiore

Denominazione
Aglianico del Vulture DOCG Superiore
Affinamento
3 anni
Regione
Basilicata – Barile (PZ)
Varietà
Aglianico del Vulture 100%
Vigneti
Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture, una zona tra le più vocate con un terroir e un microclima unico.
Sistemi di allevamento
Guyot corto, Capanno vulturino
Sovescio
Favino coltivato in azienda
Solfiti
Massimo 2 mg/lt
Grado alcolico
14%
T° di servizio
16-18° C
Decantazione
Minimo 30 minuti
Vendemmia
Vendemmia manuale della particella più vecchia del vigneto di 70 anni a maturazione fenolica perfetta, con selezione degli acini su tavolo di cernita.
Ettari vitati
6 ha
Età vigneti
50 – 70 anni

Vinificazione
L'uva raccolta in piccole ceste viene direttamente portata in cantina, diraspata e selezionata su tavolo di cernita. Ad acini interi viene immessa nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese da 200 lt (50% nuove) per 24 mesi. Completa l'affinamento per 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note degustative
Annata di grande fascino e seduzione: concentrato, ricco ed equilibrato, dal colore rubino intenso. Elegante e levigato nella sua trama tannica, concentrazione di erbe aromatiche e note speziate. Ricchezza di frutto in evoluzione ciliegia e marasca, con persistenza aromatica e finale di tabacco, sorretto da una importante vena acida che regala una suggestiva freschezza.
Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri intervallati da strati di argilla (stasi del vulcano)
Lieviti
Selezionati
Formati
Bordolese 0,75 Lt
Bottiglie prodotte
400



TITOLO

Aglianico del Vulture DOCG Superiore Riserva

Denominazione
Aglianico del Vulture DOCG Superiore Riserva

Affinamento
5 anni

Regione
Basilicata – Barile (PZ)

Varietà
Aglianico del Vulture 100%

Vigneti
Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture, una zona tra le più vocate con un terroir e un microclima unico.

Sistemi di allevamento
Guyot corto

Sovescio
Favino coltivato in azienda

Solfiti
Massimo 2 mg/lt

Grado alcolico
14%

T° di servizio
16-18° C

Decantazione
Minimo 30 minuti

Vendemmia
Vendemmia manuale della particella più vecchia del vigneto di 70 anni a maturazione fenolica perfetta, con selezione degli acini su tavolo di cernita.

Ettari vitati
6 ha

Età vigneti
50 – 70 anni

Vinificazione
L'uva raccolta in piccole ceste viene direttamente portata in cantina, diraspata e selezionata su tavolo di cernita. Ad acini interi viene immessa nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese da 200 lt (50% nuove) per 12 mesi, segue ulteriori 24 mesi di invecchiamento in tonneaux da 500 lt nuovi. Completa l'affinamento per 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note degustative
Dall'espressione cupa e gustosa, con un bouquet evoluto e profondo offre sentori di frutta secca e mora, con spiccate note di cenere e pietra di fiume frantumata. Forte identità minerale tra le principali caratteristiche che definisce questa Riserva. La naturale tendenza astringente del tannino nell'Aglianco mostra un eccellente integrazione e una grande struttura. È appena stato creato un nuovo vino di riferimento per l'Italia del Sud (Monica Larner - Robert Parker).

Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri intervallati da strati di argilla (stasi del vulcano)

Lieviti
Selezionati

Formati
Bordolese 0,75 Lt

Bottiglie prodotte
400





TITOLO La Grappa

da vinaccia fresca di Aglianico del Vulture

Il punto di partenza per una grande grappa è la materia prima: una vinaccia fresca e pregiata espressione del nostro inconfondibile terroir, lavorata secondo antiche tradizioni a Santa Massenza dalla Distilleria Francesco, per ottenere un distillato di estrema finezza, eleganza e purezza.

Varietà
Da vinacce fresche biologiche di uva Aglianico
Vigneto
Titolo (Contrada Solagna del Titolo) - Barile (PZ)
Gradazione
42% vol.
Distillazione artigianale
Prodotta con alambicco a distillazione continua a bagnomaria, per una lavorazione precisa della vinaccia fresca. La vinaccia viene riscaldata a bagnomaria, e il vapore viene immesso in una intercapedine del distillatore (anzichè direttamente nella materia prima) e porta in ebollizione la vinaccia in modo lento e continuo al fine di ottenere una distillazione fine ed elegante con un'estrema pulizia gustativa.
Profilo sensoriale
Colore trasparente limpido, profumo intenso e persistente.
Di grande freschezza e intensità al palato.
Tappo
Sughero naturale
Servizio
Servire a temperatura ambiente, nel classico bicchiere a tulipano. Durante il periodo estivo, servirla a temperatura di cantina intorno ai 16/18°C.
Abbinamenti
Sigaro Toscano
Formato
500 ml

TITOLIO

Denominazione
Extra Vergine di Oliva

Varietà
Ogliarola del Vulture e altre varietà indigene

Età
30 - 40 anni

Posizione uliveti
Comune di Barile - Contrada Solagna del Titolo - 600 m.s.l.
Esposizione: sud – sud est

Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri intervallati da strati di argilla (stasi del vulcano)

Raccolta
Dalla fine di Ottobre alla metà di Novembre, esclusivamente a mano

Molitura
Antica macina a pietra (granito) con sistema tipo continuo con pressatura a freddo, temperatura controllata

Note degustative
L'extravergine Titolo è l'espressione ultima del nostro territorio: potente, tendenzialmente speziato con alto contenuto di polifenoli antiossidanti. Colore verde inteso con sfumature dorate, profumo di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno.
Dal gusto fruttato intenso, complesso e raffinato, note piccanti ben equilibrate, carciofo, lattuga e mandorla.

Abbinamenti
Crudità vegetali e di mare, tartare di bovino, zuppe di legumi

Acidità
0,13 gr/lt

Formati
0,500 lt

Bottiglie prodotte
2500



ELENA FUCCI

TITOLO 2017
Formati

ELENA FUCCI



Bordolese
750 ml.



Magnum
1500 ml.



Jeroboam
3000 ml.

TITOLO

ELENA FUCCI



Magnum
1500 ml.



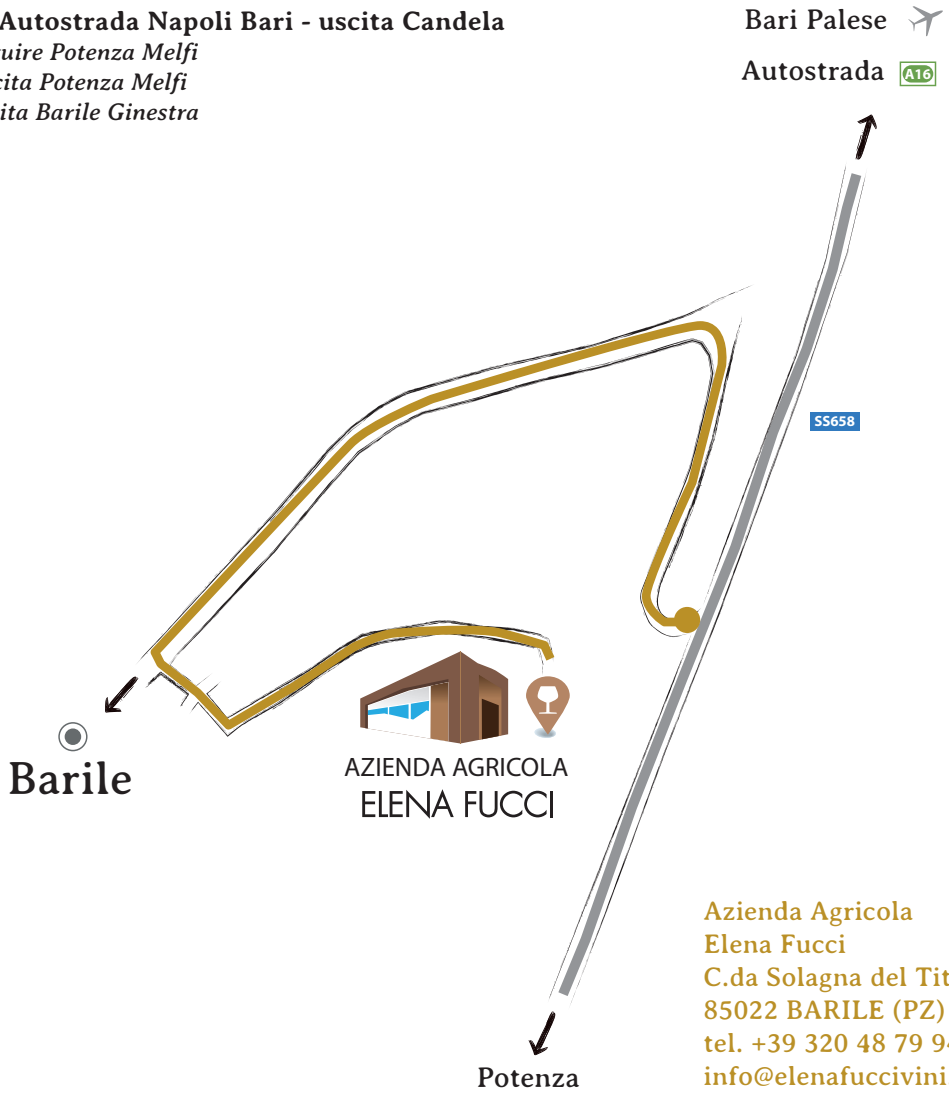
Docg
Superiore
1500 ml.



Docg
Superiore Riserva
1500 ml.



da **Autostrada Napoli Bari - uscita Candela**
Seguire Potenza Melfi
Uscita Potenza Melfi
uscita Barile Ginestra



Azienda Agricola
Elena Fucci
C.da Solagna del Titolo
85022 BARILE (PZ) - Italy
tel. +39 320 48 79 945
info@elenafuccivini.com
www.elenafuccivini.com


Barile
Potenza
Matera
Basilicata



@studionole.it