



Movimento Turismo del Vino



Cantine
Aperte®
27 Maggio 2012



Movimento Turismo del Vino Basilicata

LA BOTTEGA DI **OLIVIA & MARINO**

Ne La Bottega di Olivia&Marino

i sapori della migliore tradizione vengono reinterpretati in nuove tentazioni dal gusto autentico. Prodotti da forno sfiziosi e genuini, perfetti per goderti i tuoi momenti di pausa o per stuzzicare l'appetito prima di cena.

È per questo che La Bottega di Olivia&Marino ti invita a provare l'Aperisfizio®: l'aperitivo DOC, fatto di ricette gustose e consigli originali per realizzare a casa tua un momento speciale dedicato al buon gusto, in compagnia di chi vuoi.



Scopri ogni settimana
un nuovo Aperisfizio® su

www.oliviaemarino.it

Puoi trovare i prodotti de La Bottega di Olivia&Marino
al supermercato nello scaffale dei pani croccanti.



Movimento Turismo del Vino
Basilicata

LA BOTTEGA DI
**OLIVIA
& MARINO**

Provincia: Potenza



Cantina di Venosa

Via Appia Contrada Vignali - 85029 VENOSA (PZ)

Tel: 0972 36702, Fax: 0972 35891

Venosa è un paese che sorge a nord della Lucania ed è famosa per aver dato i natali ad Orazio e al principe Carlo Gesualdo da Venosa. Emblema di storia ed arte, Venosa vanta un settore di cultura largamente diffuso ed apprezzato, quello del vino lucano per eccellenza, l'Aglianico. Un vino dal Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo delicato di frutti neri maturi, sapore inconfondibile, sapido e armonico che hanno sedotto grandi personaggi del passato, tra i quali Carlo D' Angiò e Papa Paolo III Farnese, ed esperti del settore: è l'AGLIANICO del VULTURE, un vino DOC che ha oltre 2000 anni di storia e che rappresenta il connubio perfetto tra la ricca ed equilibrata composizione del terreno di origine vulcanica (Vulture è appunto il vulcano sul cui suolo viene coltivato il vitigno che lo genera) e la fortunata esposizione climatica delle dolci colline di Venosa. Venosa: una ridente città, ricca di storia e di arte, molti monumenti di epoca romana, centro che ha dato i natali al poeta Orazio Flacco e al principe Carlo Gesualdo (da Venosa) madrigalista. Una tra le più rinomate aziende vinicole del Mezzogiorno è la CANTINA di VENOSA, azienda dell'omonima città lucana. La Cantina di Venosa, fu costituita nel 1957, da n° 27 soci promotori, la volontà, la costanza, la capacità di aggregazione di questo gruppo di viticoltori ha fatto sì che oggi la Cantina conta 500 soci, con una superficie di 900 ettari circa, la maggior parte nel Comune di Venosa che è il maggior produttore di uva Aglianico della zona del Vulture. Gli impianti di cui dispone sono all'avanguardia, ma tecnica, amore e cura sono quelli della tradizione: attenta gestione dei soci nelle operazioni di vendemmia, selezione delle uve migliori, attenzione nelle fasi di macerazione e fermentazione, meticolosità nelle fasi di affinamento, in cui l'Aglianico viene trasferito in carati di rovere francesi e Slavonia, per ottenere la qualità superiore per cui eccelle. L'Aglianico sarebbe stato introdotto in Italia dai Greci, all'epoca della fondazione di Cuma o poco più tardi, mentre la trasformazione del nome Hellenica in Hellanica e quindi in Aglianico deve farsi risalire alla fine del XV secolo, al tempo del dominio degli Aragona nel Regno di Napoli. Raffinatezza e delicatezza sia nel gusto sia nel profumo contraddistinguono l'uva, che è possibile cogliere nel vitigno coltivato sui terreni collinari del Vulture, requisiti che hanno riconosciuto all'Aglianico del Vulture la Denominazione di Origine Controllata. A questo si aggiungano la robustezza della gradazione alcolica che generalmente è al di sopra del valore minimo (11,5), la acidità totale che gli conferisce un sapore fresco e gradevole, e l'elevato tenore della glicerina che lo rende morbido nel gusto. La punta di Diamante dell'Azienda è il Carato Venusio, Aglianico del Vulture DOC, dal colore rosso rubino, intenso e vellutato, dal profumo delicato e dal sapore asciutto, compagno di piatti forti come arrosti e formaggi stagionati, che ne esaltano il gusto e lo confermano tra i rinomati vini prodotti nell'Area del Vulture. A Seguire l'ampia selezione degli altri vini: il Madrigale di Gesualdo Aglianico del Vulture DOC, Terre di Orazio Aglianico del Vulture DOC, Terre di Orazio Dry Muscat, Vignali Igt Rosso, Vignali Igt Rosato, Vignali Igt Bianco, Vignali Spumante Dolce Moscato.



Cantina Diomede

Contrada da Pipoli snc - 85011 ACERENZA (PZ)
Tel: 0971 749363



Cantine del Notaio

Via Roma, 159 - 85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)
Tel: 0972 723689, Fax: 0972 725435

È la realizzazione di un vincente progetto di valorizzazione del vitigno Aglianico da parte di Gerardo Giuratrabocchetti. Il recupero di antiche cantine scavate nel tufo vulcanico e la scelta di vigneti tutti di età superiore ai trent'anni, sono state scelte vincenti per un incontro tra tecnologia e tradizione.



Casa Maschito

Via Nitti - 85020 MASCHITO (PZ)
Tel: +39 0972 33101, Fax: +39 0972 33077

Dal Cuore delle colline del Vulture, antica terra forgiata dalla lava dei vulcani, nascono i grandi vini e spumanti di "Casa Maschito", risultato dell'impegno di giovani imprenditori rivolti alla qualità e alla valorizzazione del territorio.



Terra degli Svevi

Località Pian di Camera - 85029 VENOSA (PZ)
Tel: 0972 31263, Fax: 0972 35253



Terra dei Re

Via Monticchio Km 2+700 - 85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)
Tel: 0972 725116, Fax: 0972 725116

BREVE DESCRIZIONE DELL'AZIENDA: Il cuore antico dell'Aglianico del Vulture ha un futuro nobile: Terra dei Re. L'azienda dispone di undici ettari di vigneto ubicati in agro di Barile nelle contrade, fortemente vocate per la produzione di Aglianico del Vulture, denominate "Piano di Carro" e "Macarico". I vigneti insistono su terreni di origine vulcanica, di composizione argilloso-tufaceo ad un'altitudine di circa 400 mt slm.; notevole l'escursione termica dovuta ad una buona ventilazione da Nord-Est anche nei periodi più caldi. Gli impianti, di oltre 40 anni, sono di origine contadino-familiare, con una densità di circa 8000 ceppi per ettaro. Le rese in annate di buona produzione non superano mai i 40 quintali per ettaro. Parte delle uve vengono acquistate da contadini che producono da sempre Aglianico del Vulture, i cui vigneti ricadono nei comuni di Barile, Ginestra, Rapolla, Rionero in Vulture e Ripacandida. Sono stati scelti in base a parametri di affidabilità e di qualità che si sono ripetuti nel tempo e che derivano dalla combinazione di terroir e pratiche agronomiche. Il prodotto viene prima selezionato, confluendo in una vasca di scarico per essere pigiato e diraspato. Per caduta, senza subire pressioni tali da lacerare le bucce, pratica da cui deriva un vantaggio per la qualità dei mosti, giunge nei vasi di fermentazione. La macerazione è di tipo tradizionale, con ripetuti rimontaggi per estrarre

sostanze coloranti ed aromatiche, di cui la bacca di Aglianico è molto ricca. Successivamente il vino viene affinato in botti di rovere accuratamente selezionate per tipologia di legno e tostatura. Dopo l'affinamento l'Aglianico del Vulture in purezza viene travasato ed imbottigliato senza subire filtrazioni. Il processo produttivo si conclude con un affinamento in bottiglia in ambiente fresco per una durata minima di sei mesi. La cantina di nuovissima costruzione insiste su di un'area di 4 ettari nel Comune di Rionero in Vulture, in Basilicata, ed ha una superficie di circa 3000 mq. Sorge alle pendici del Monte Vulture e precisamente sulla strada che da Rionero in Vulture conduce ai laghi di Monticchio. La cantina è completamente interrata ad una profondità di circa 25 mt. con annesso grotte scavate nella roccia vulcanica in cui viene affinato il prezioso prodotto.