

Territorio

Cantina di Venosa: la cantina green che investe su sostenibilità e qualità

di: Liliana Rosano

8 aprile 2026



Alle pendici del Vulture, da terreni d'origine vulcanica, nascono i grandi vini di Cantina di Venosa, l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del sud Italia, premiata da anni nei principali concorsi enologici internazionali. Una cantina di 350 soci e 800 ettari di vigne coltivate ad aglianico, malvasia di Basilicata, moscato bianco, merlot; una cantina moderna, radicata nel territorio, attenta alle innovazioni, composta da oltre il 50% da giovani, eredi di una generazione di piccoli vignaioli che si rinnova e si aggiorna con idee, energie, competenze, visioni.

Tra nuovi progetti di sostenibilità, vigne sorvegliate dal satellite, vini affinati sotto il mare e strutture all'avanguardia per l'efficienza aziendale – imbottigliamenti, spedizioni – Cantina di Venosa è riconosciuta come un'azienda modello della cooperazione: una comunità di piccoli vignaioli fondata nel '57 e cresciuta costantemente nei numeri e nella qualità dei suoi vini; dal *Carato Venusio Superiore*, un Aglianico del Vulture Docg, potente, strutturato, elegante, al *Matematico*, il grande rosso delle migliori vendemmie, da un taglio bordolese di uve merlot e aglianico, affinato 6 mesi in barrique francese. E poi bianchi da uve malvasia di Basilicata, rosato da aglianico in purezza, bollicine metodo classico e, ultimo arrivato, un Aglianico del Vulture che riposa 6 mesi a 50 metri sotto il mare.

Sono le espressioni enologiche di una cantina modello in una terra ricca di storia e cultura, Venosa (Potenza), la cittadina di Orazio, poeta romano del *Carpe Diem*, e del madrigalista Carlo Gesualdo. Ma anche un borgo fra i *"Borghi Più Belli d'Italia"*, all'ombra del castello Angioino e del vulcano Vulture.

I numeri di Cantina di Venosa

Fondata nel 1957 da 27 soci, Cantina di Venosa è oggi una cooperativa di 350 viticoltori (oltre il 50% giovani) e 800 ettari di vigne, con una resa di 50mila quintali d'uva (90% aglianico) e 35mila ettolitri di vino. Complessivamente produce 2 milioni di bottiglie – su un potenziale di 5 milioni – più un 60% di vino sfuso. Ben 21 le etichette, in maggioranza di Aglianico del Vulture sia Doc che Docg, ma presto qualche novità.



Etica, Sostenibile, Solidale, Sicura. I valori di Cantina di Venosa

La tutela dell'ambiente, il rispetto delle persone, la sostenibilità sociale ed economica sono valori che ispirano da lungo tempo l'attività di Cantina di Venosa, oggi scritti nero su bianco e tradotti in azioni concrete; non parole vuote. Cantina di Venosa ha sottoscritto tre documenti fondamentali per la vita aziendale e la sua idea di fare impresa: il Bilancio di Sostenibilità, il Codice Etico, la Politica di Sostenibilità e di Sicurezza Alimentare. Tutto questo anche per mantenere e migliorare la qualità dei vini, nel rispetto dei disciplinari di produzione delle Doc e Docg Aglianico del Vulture e della Igp Basilicata.

Il Bilancio di Sostenibilità

Il primo bilancio di sostenibilità è stato redatto a dicembre del 2022, riferito all'esercizio 2021/2022. È un importante documento che descrive ed evidenzia gli investimenti di Cantina di Venosa in settori e ambiti ritenuti significativi per l'impatto sull'ambiente e la società, attraverso azioni e misure che hanno come obiettivo i target dell'Agenda ONU 2030 sulla Sostenibilità; un impegno per il presente e il futuro e uno strumento voluto per condividere informazioni e risultati in modo chiaro e completo. Queste le azioni già realizzate: un nuovo magazzino automatizzato che consente di razionalizzare i processi e risparmiare risorse ed energia; un impianto di sterilizzazione per la linea d'imbottigliamento che garantisce maggior igiene e sicurezza alimentare; l'inserimento di Cantina di Venosa nell'elenco degli operatori Bio; inoltre, la certificazione aziendale di *Operatore Biologico* rilasciata dall'organismo di certificazione *Suolo e Salute*.



Questi risultati sono le ultime tappe di un percorso virtuoso cominciato da un decennio, non frutto di "mode" ma azioni concrete che muovono da un sentimento condiviso fra i soci della cooperativa.

Cantina di Venosa ha, inoltre, realizzato alcune azioni e programmi di salvaguardia dell'ambiente vitivinicolo all'interno di un progetto di filiera: ad esempio la messa in funzione di un impianto fotovoltaico di 200 KW/h che da 10 anni permette l'autosufficienza elettrica; la sostituzione dei nastri adesivi con colle vegetali per la chiusura degli imballaggi secondari; l'utilizzo di attrezzature e impianti di ultima generazione che riducono i consumi d'acqua e di energia; l'introduzione tra i vignaioli di forbici elettriche e pneumatiche, di defogliatrici, cimatrici e atomizzatori che abbattano del 30% i consumi d'acqua e di prodotti chimici e riducono i residui fito-sanitari sul grappolo. E ancora: l'impiego nel packaging di materiali riciclati e di ridotto impatto ambientale (etichette, bottiglie, tappi); la distribuzione tra i soci di carrelli più igienici, a basso consumo di carburante e con ridotte emissioni di CO₂ per il trasporto delle uve in cantina; e, infine, attrezzature e tecnologie utili al processo di digitalizzazione e transizione verso un'agricoltura 4.0.

Codice Etico

Il Codice Etico di Cantina di Venosa è un altro documento che stabilisce i principi generali e le azioni ispirate ai valori di sviluppo sostenibile (economico, ambientale e sociale) e compatibile con obiettivi di crescita aziendale e con la difesa del territorio e delle produzioni tradizionali; in linea con l'art. 1 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016 (testo Unico della Vite e del Vino), il quale considera il vino *"Patrimonio culturale nazionale. Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale"*.

Il Codice Etico definisce dunque un modo di fare impresa, secondo la visione di Cantina di Venosa. Ad esempio in concorrenza leale nei confronti di altre aziende, con un atteggiamento di integrità e correttezza verso i dipendenti e i collaboratori e nel pieno rispetto dei rapporti contrattuali (trasparenza, completezza, correttezza). Inoltre: l'attenzione costante alla qualità dei vini, la garanzia d'igiene e sicurezza alimentare, la tracciabilità del processo produttivo, il rispetto dei consumatori e dei fornitori.

Politica aziendale di Sostenibilità e Sicurezza alimentare

Per la sicurezza alimentare Cantina di Venosa fa molto di più di quanto previsto dalle norme di legge. Ha adottato un insieme di norme volontarie e certificazioni che assicurano ulteriormente il consumatore sulla salubrità dei vini. Tra queste, un sistema di gestione dei processi produttivi conforme alla ISO 22005:2008 (integrato agli standard BRCG versione 9 e IFS versione 7), che garantisce requisiti di sicurezza alimentare anche per prodotti a marchio del cliente e per tutti quelli destinati alla grande distribuzione. A queste norme, si è aggiunta nel 2023 la certificazione *Equalitas* sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera vinicola. *Equalitas* certifica tre dimensioni produttive: l'impresa, il prodotto finito, il territorio.



"Sono obiettivi importanti per una realtà come Cantina di Venosa – sottolinea il presidente Francesco Perillo -. Siamo l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e una fra le più importanti del sud Italia, un'azienda del vino dinamica e attenta alle innovazioni, radicata nel territorio e nella tradizione, ma allo stesso tempo moderna e piena di giovani soci. Durante la pandemia non siamo stati fermi, abbiamo anzi attivato tante iniziative del progetto di filiera – continua Perillo – iniziative e misure per ammodernare e rendere più efficiente il lavoro in vigna, per aumentare la sicurezza sul lavoro, migliorare la logistica e presto per sviluppare l'accoglienza. È già operativo un nuovo magazzino automatizzato che velocizza notevolmente le spedizioni e la movimentazione delle bottiglie. Entro l'anno concluderemo la prima parte del progetto di riorganizzazione degli spazi esterni alla cantina con soluzioni d'architettura moderna. Inoltre, entro il 2025 – anticipa il presidente Perillo – realizzeremo nuove strutture per l'accoglienza enoturistica, tra cui una sala convegni e terrazze di degustazione. Stiamo inoltre valutando nuovi progetti da realizzare con il contributo dei fondi del nuovo progetto di filiera 2024-2027".

Una cantina innovativa, funzionale e – presto – enoturistica

Nella sede di Cantina di Venosa è in corso un grande piano di riorganizzazione degli spazi, con obiettivi di efficienza logistica e produttiva, accoglienza ed enoturismo. I lavori si concluderanno entro il 2026 e prevedono nuovi spazi e la riorganizzazione e il riutilizzo di quelli esistenti, rivestiti da materiali moderni. Il progetto architettonico della “nuova” Cantina di Venosa rappresenta una scommessa sul futuro per un’azienda cooperativa, l’unica nella Basilicata del vino e una fra le più importanti nel sud Italia, che punta adesso a sviluppare anche l’enoturismo. Venosa è la città del poeta romano Orazio e del madrigalista Carlo Gesualdo.

Si trova alle pendici del vulcano Vulture ed è nella rete dei *Borghi Più Belli d’Italia*; tra i suoi gioielli il Castello angioino e l’*Incompiuta*, un’abbazia del XII secolo mai completata.

Concepita su due livelli, di cui uno interrato, la nuova cantina avrà un’area accoglienza di 320 mq, un punto vendita, una grande sala degustazione, la cucina, i servizi e 4 colonnine di ricarica per le auto elettriche. Al piano interrato è prevista una sala convegni da 250 posti con bottaia a vista. La copertura in materiali riciclabili ecosostenibili e travi di legno sarà integrata da pannelli fotovoltaici e includerà una terrazza eventi di 500 mq, compreso il corridoio di salita. La nuova cantina sarà pronta entro il 2026.

Invece, per la vecchia cantina il progetto prevede pannelli e soluzioni di coibentazione per migliorare l’impatto ambientale, i consumi energetici e l’estetica; tutto secondo uno stile contemporaneo giocato sul grigio perla. I lavori della vecchia cantina si concludono nel 2025.

L’azienda, intanto, ha realizzato un magazzino automatizzato che contiene fino a 200mila bottiglie, gestito da un robot e un software che lo comanda a distanza per spostare i pancali e le merci, governabile dagli uffici attraverso codici di ordine. Il sistema ha permesso di velocizzare i movimenti e razionalizzare gli spazi. Qualche anno fa era già stata modernizzata la linea di imbottigliamento – macchinari da 5.000 bottiglie/ora – un sistema che utilizza azoto puro al 99,5% nel processo di riempimento e tappatura, consentendo d’abbattere alcuni costi e aumentare l’efficienza e la competitività.

La ricerca dal cielo al campo. Una Cantina da Oscar Green

Ad aprile 2022 Cantina di Venosa ha ricevuto l’*Oscar Green* di Coldiretti – categoria giovani *under 40* – per il progetto di mappatura satellitare dei vigneti, curato dall’enologo Donato Gentile. Un progetto cominciato nel 2018, che prevede la scansione settimanale delle vigne in località Iatta (150 ettari) tramite il satellite *Sentinel 2*. Attraverso il software *Oenoview* le immagini sono “colorate” dal rosso al verde chiaro, per esprimere il grado di contenuto idrico: forte carenza *versus* buona dotazione. Il sistema ha permesso di registrare l’indice di vegetazione del vigneto e intervenire in modo mirato. Escludendo i casi di cielo nuvoloso, permette infatti di ottenere, di settimana in settimana, la fotografia dell’intero ciclo vegetativo per individuare, ad esempio, dove c’è stress idrico o dove si verificano i rischi di malattie patogene. In tal modo la cantina può prevedere condizioni di stress idrico, avere uno storico tematico, individuare i rischi di malattie patogene, etc., tutto validato da visite dirette in vigna. Infatti, attraverso la collaborazione del centro sperimentale di Alsia Basilicata, l’azienda riceve bollettini settimanali sui trattamenti da fare, in base alle condizioni climatiche (piovosità, umidità, vento, temperatura). Inoltre, dal 2023 Cantina di Venosa si è munita di una nuova applicazione – *trapview* (per smartphone e Pc) – che attinge informazioni da una rete di 10 stazioni che monitorano i 700 ettari di vigneto dei 300 soci. Questo permette di tenere sotto controllo il problema della tignoletta (*Lobesia botrana*), un pericoloso parassita della vite e d’intervenire filare per filare, prima che si manifestino condizioni avverse.



La sperimentazione sotto il mare

A Natale 2023 è uscita la seconda edizione limitata di un “nuovo” vino di Cantina di Venosa: una selezione di 120 bottiglie di *Carato Venusio* Aglianico del Vulture Docg 2017 che maturano in “cantinamento” sotto il mare di Portofino per 6 mesi a 50 metri di profondità. E' la seconda sperimentazione per la cantina cooperativa lucana, che ha iniziato questo progetto lo scorso anno con l'annata 2013 dello stesso vino, per appena 52 bottiglie, presentate al Vinitaly tra l'interesse della critica e l'entusiasmo del management di Cantina di Venosa.

“Lo abbiamo trovato più vivace nel colore, più smussato e piacevole ai sensi – commenta l'enologo **Donato Gentile** -. Ha dimostrato di resistere allo stress senza precipitazioni, lo abbiamo trovato addirittura migliorato: il frutto si è mantenuto integro, il tannino ben levigato, l'acidità e la freschezza si sono ben conservate”.



“Aspettiamo di conoscere i risultati della seconda sperimentazione – aggiunge il direttore commerciale **Antonio Teora** – per capire meglio se potrà nascere stabilmente una nuova linea di Aglianico del Vulture Docg *Carato Venusio*, con cantinamento delle bottiglie sotto il mare. Al primo tentativo i risultati sono stati incoraggianti, vediamo cosa ci riserverà la sperimentazione sull'annata 2017”.

I principali vini di Cantina di Venosa

Carato Venusio Superiore – Aglianico del Vulture Docg

Un rosso potente, strutturato, elegante, di colore rubino intenso e lievi riflessi granati. Al naso ha un bouquet ampio e complesso, con delicati profumi di viola e ribes. Al palato è asciutto, pieno e intenso, piacevolmente tannico, un vino importante da invecchiamento indicato per accompagnare arrostiti di carne rossa, cacciagione, primi piatti saporiti e formaggi stagionati a pasta dura. Ottenuto da uve aglianico in purezza, coltivate a spalliera (circa 4.500 piante/ha; 50/60 quintali/ha) in vigne di 50-55 anni d'età, a 400/450 metri s.l.m., nel territorio di Venosa, vendemmiate a inizio novembre. Affina 18-24 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 litri e minimo 12 mesi in bottiglia.

Gesualdo da Venosa – Aglianico del Vulture Dop

Di colore rosso porpora profondo e impenetrabile, conquista l'olfatto con un bouquet vinoso e inebriante, dai chiari sentori di frutti neri maturi e piccole spezie. Al palato è asciutto, pieno e con sentori che rievocano la natura vulcanica del territorio, appena tannico, denso, vellutato; il compagno ideale per cene e banchetti importanti, versatile dai primi saporiti ai secondi elaborati, con sughi, carni arrosto, formaggi semi-stagionati. Ottenuto da uve aglianico in purezza allevate a spalliera (4.000 piante/ha; 60-70 quintali/ha) a 400-450 metri s.l.m. in vigne di 40-50 anni d'età, vendemmiate a fine ottobre. Un rosso elegante affinato in botti di rovere francese di 225/300 litri per circa 9 mesi e imbottigliato con una metà di vino affinato, invece, in serbatoi d'acciaio inox.

D'Avalos – Malvasia 100%

Bianco elegante e di qualità ottenuto da uve malvasia portate a perfetta maturazione. Di colore giallo paglierino chiaro, dal bouquet fruttato e qualche nota speziata, è intenso e persistente, capace d'esprimere al meglio il terroir vulcanico del Vulture. Ideale per accompagnare piatti di mare, risotti con i molluschi, zuppe contadine, carni bianche e formaggi freschi. I grappoli sono coltivati a spalliera (circa 3.500 piante/ha; 70-80 quintali/ha) in vigne giovani di 15-20 anni a 400-450 metri s.l.m., nel territorio di Venosa, vendemmiate tra fine settembre e inizio ottobre. Dopo la diraspatura e la pressatura immediata delle uve, il mosto fermenta in tini di rovere francese a temperatura controllata di 15-18 gradi C°.

Terre di Orazio Aglianico del Vulture Dop

Un rosso ben strutturato ed elegante, rubino intenso con lievi riflessi granati e dal bouquet vinoso e personale, con delicati sentori di viola e ribes. Al palato è asciutto, pieno, intenso, piacevolmente tannico, un vino perfetto per arrostiti di carni bianche, primi piatti saporiti e formaggi speziati. Ottenuto da uve aglianico in purezza, coltivate a spalliera (3.500 piante/ha; 70-90 quintali/ha) nelle vigne di Venosa a 400-450 metri s.l.m., vendemmiate nella seconda metà di ottobre. Affina in botti da 25 ettolitri e in bottiglia per almeno 15 mesi.

Terre di Orazio Dry Muscat

Di colore bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati, si presenta al naso con bouquet aromatico, intenso e avvolgente; in bocca di sapore pieno, fresco e persistente, con una gradevole vena acida. Tra gli abbinamenti consigliati: prosciutto e melone, crostacei e piatti speziati e piccanti della cucina mediterranea. Ottenuto da uve moscato bianco in purezza, allevate a spalliera (3.500 piante/ha; 60-80 quintali/ha) in vigne giovani di 10-20 anni d'età, nella zona tra Maschito e Venosa e vendemmiata nella prima e seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura di una parte delle uve il mosto è immediatamente separato dalle bucce; un'altra porzione di uve è, invece, lasciata a macerare a freddo per un breve periodo prima della pressatura.

Terre di Orazio Rosè

Un bel rosato elegante, moderno, seduttivo e di qualità dalle note cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre. Il bouquet è fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone. Al palato ha un sapore fresco e di grande equilibrio, di netta evoluzione, fibra e spessore. A tavola è particolarmente versatile, un rosato da tutto pasto: antipasti di verdure o di mare, minestre, zuppe di legumi, risotti di terra o di mare, formaggi freschi e naturalmente pesce e carni bianche. Ottenuto da uve aglianico in purezza vinificate in rosa con un breve contatto tra le bucce e il mosto, affinato in serbatoi inox e in bottiglia per almeno 1 mese. I grappoli sono coltivati a spalliera (3.500 viti/ha; 80-100 quintali/ha) da vigne giovani di 10-20 anni, nel territorio di Venosa a 450-500 metri s.l.m. La vendemmia è nella seconda e terza decade di ottobre.

Verbo Aglianico del Vulture Dop

Il rosso della linea di qualità Verbo è un vino moderno e di buona struttura, rubino intenso con lievi riflessi granati, dal bouquet complesso e vinoso, con profumi delicati di ribes, moderatamente speziato. Al palato è di sapore asciutto, sapido, persistente, armonico e molto piacevole; perfetto con arrostiti e cacciagione, primi della cucina mediterranea e formaggi stagionati. Ottenuto da uve aglianico in purezza, coltivate a spalliera (3.500 piante/ha; 70-90 quintali/ha) in vigne giovani di 10-20 anni d'età, a 400-500 metri s.l.m. nel territorio di Venosa. I grappoli sono vendemmciati a mano, al primo mattino, nella seconda e terza decade di ottobre, trasportati immediatamente in cantina. Affina 12 mesi in botti di rovere.

Verbo Malvasia di Basilicata

Un bel bianco elegante, ottenuto da uve malvasia in purezza portate a perfetta maturazione raccolte a mano nelle prime ore del mattino, tra il 5 e il 20 settembre, e trasportate immediatamente in cantina; coltivate in vigne di 8-20 anni d'età (3.500 piante/ha; rese uva 100 quintali/ha) nella zona di Venosa a 350-400 metri s.l.m. Di colore giallo paglierino chiaro, con bouquet fruttato tipico delle varietà – fresco, ampio, intenso – in bocca è morbido e delicato, con una leggera vena amara e molto gradevole nella sua armonia. Ideale con antipasti di terra e mare, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Verbo Rosè

Un altro bel rosato elegante, moderno, invitante, dai riflessi ramati e il bouquet ampio e fruttato intenso, con sentori di ciliegia, fragola, lampone. Al palato fresco e di grande beva ed equilibrio, un vino da tutto pasto e versatile: antipasti, minestre, risotti, carni bianche, formaggi freschi. Ottenuto da aglianico in purezza in vigne giovani di 10-20 anni coltivate a spalliera (3.500 piante/ha; 80-100 quintali/ha) nel territorio di Venosa tra i 400 e i 500 metri s.l.m. Le uve raccolte a mano nelle prime ore del mattino, nella seconda e terza decade di ottobre, vanno immediatamente in cantina dove il mosto affina in serbatoi inox e in bottiglia per almeno un mese.

Virgola Brut Etichetta Oro

È uno dei tre spumanti metodo charmat di Cantina di Venosa, ottenuto da uve moscato bianco allevate a spalliera e guyot semplice, in vigne di 10-25 anni (3.500 piante/ha; 60-80 quintali/ha) dislocate tra Venosa e Maschito, tra i 400 e i 550 metri *s/m*. La raccolta avviene nella seconda decade d'agosto e la presa di spuma con metodo charmat lungo, a bassa temperatura per esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche di questo spumante aromatico, di personalità inconfondibile. Di colore paglierino molto scarico e leggeri riflessi verdognoli, ha un perlage fine ed elegante, in bocca persistente, intenso, di acidità delicata. Ottimo come aperitivo, per antipasti di pesce e primi leggeri, un vino da compagnia, allegro e socializzante.

Virgola Rosè

Ottenuto da uve aglianico in purezza, raccolte nella seconda decade di settembre e vinificate "in rosa" con un breve contatto tra mosto e bucce. La presa di spuma avviene con metodo charmat lungo e a bassa temperatura, per esaltare le caratteristiche organolettiche di questo spumante da tutto pasto (antipasti di mare, primi di carne o pesce, arrostiti di pesce, zuppe di mare o di terra). Di colore rosa tenue, dopo il primo anno tende al rosa antico. Il perlage è fine e persistente, il bouquet ampio e intenso, caratterizzato da delicate note fiorite, richiami di fragolina di bosco e di rosa, anche al palato. Le uve coltivate con sistemi di allevamento a spalliera e guyot semplice provengono da vigne giovani di 15-20 anni (3.500 piante/ha; 100 quintali/ha), nella zona di Venosa, a 400-550 metri *s/m*, raccolte a mano al primo mattino e trasportate immediatamente in cantina.

Virgola Demi-Sec

Uno piacevole spumante aromatico da uve autoctone malvasia di Basilicata, perfetto per accompagnare pasticceria secca o alle creme. Di colore paglierino molto scarico e leggeri riflessi verdognoli, ha un perlage fine e persistente, all'olfatto ampio e intenso con delicate note floreali e fruttate. Al palato è morbido, fresco, con aromi retro-olfattivi e delicata acidità. I grappoli sono allevati a spalliera e guyot semplice in vigne di 10-25 anni (3.500 piante/ha; rese uva 100 quintali/ha) a un'altitudine di 350-400 metri *s/m* nel territorio di Venosa. Spumantizzazione con metodo charmat lungo e a bassa temperatura, per esaltare le caratteristiche organolettiche.

Matematico

È il grande rosso che nasce solo nelle migliori vendemmie, un vino di taglio bordolese da uve merlot e aglianico, affinato in barrique francese per sei mesi, superbo, di altissima qualità e generoso dall'olfatto al palato. Di un bel rosso rubino intenso al naso rivela un bouquet complesso, raffinato e profondo, con sentori che spaziano dalla frutta rossa matura – lampone, marasca, prugna secca, ciliegia – agli aromi terziari e speziati di vaniglia, pepe bianco, tabacco. In bocca è morbido, corposo, caldo, avvolgente, ma anche fine ed elegante nella trama tannica, di lunga persistenza, armonico, equilibrato. Un rosso di grande accompagnamento di arrostiti, saporiti primi piatti della cucina lucana e mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati. Le uve raccolte a mano tra la seconda decade di settembre e la prima di ottobre sono immediatamente trasportate in cantina e vinificate in piccoli fermentini con macerazione pellicolare a temperatura controllata (23-26 gradi °C) per circa 7 giorni. La fermentazione alcolica è completata in serbatoi inox. I grappoli di aglianico con coltivati con sistema a guyot semplice in vigne di 18-25 anni d'età (3.500 piante/ha; rese per ettaro 80 quintali) tra i 400 e 500 metri *s/m*, nella parte nord orientale della provincia di Potenza, un'area di 15 Comuni che ha come fulcro il territorio di Venosa.

Tansillo Pas Dosè – metodo classico rosè

E' l'ultimo arrivato: un metodo classico rosè da uve aglianico in purezza coltivate a spalliera tra i 500 e i 550 metri *s.l.m* nella parte nord orientale della provincia di Potenza, nel territorio di Venosa; con rese di 80-100 quintali/ettaro, per un totale di 3.500 piante di età compresa tra i 10 e i 20 anni. Le uve aglianico sono vendemmiate a mano in cassette da 10/12 kg nelle prime ore del mattino e immediatamente trasportate in cantina per la pigiatura e la separazione del mosto dalle bucce. La rifermentazione in bottiglia avviene a una temperatura controllata di 12 °C e l'affinamento delle bollicine sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi. Di colore rosa tenue con riflessi cipria, si apre al naso con note di piccoli frutti a bacca rossa, crosta di pane e pasticceria, mentre al palato è fresco e avvolgente, dinamico e potente, con bollicine fini di ottima sapidità e lunghissima persistenza, quasi cremosa. Le note minerali ricordano il territorio vulcanico del Vulture. La temperatura di servizio consigliata è di 8-10 °C.

LR