



2014 TITOLO Magnum Aglianico del Vulture D.O.G.

Weingut

Ein Weinberg - Eine Rebsorte - Ein Wein - eine Frau! Extrem kompromisslos setzt die junge, tüchtige Winzerin Elena Fucci ihren Streben nach Perfektion durch. Nur ein einziger Wein vom Weinberg ihres Großvaters wird mit viel Passion und aufwändiger Handarbeit in dem kleinen Weingut produziert. Zwar besitzt Elena einen Dokortitel in Önologie, dennoch ist sie fest davon überzeugt, dass ein großer Wein im Weinberg entsteht. Viel Zeit verbringt Elena in den steilen Hängen des erloschenen Vulkans Vulture mit seinen über 60 Jahre alten Aglianico-Reben, angebaut im traditionellen Alberello-System. Auf über 600 Metern (ü.d.M) entsteht hier in der nur 7ha kleinen Cru-Lage die Basis für die phantastische Qualität. Im kleinen, bescheidenen Keller reift dann der Titolo heran, welcher vom ersten Jahrgang an sowohl die 3 Gläser im Gambero Rosso als auch sehr hohe Parker-Bewertungen abräumte. Dennoch ist der Titolo kein übertrieben extrahierter Wein, sondern sortentypisch und faszinierend vom ersten Moment an. Die Harmonie zwischen Frucht, Säure und Struktur ist schlichtweg perfekt. Die frischen Aromen von roten Beeren, Rosenblätter und Kräuter entwickeln sich mit der Zeit in mehr Rauch, Tabak, Lakritz. Beeindruckend durch seine fein-seidige Textur, Frische und Lebendigkeit. Ein Meisterwerk eines autochthonen Weines, vom dem es jährlich gerade einmal knapp 15.000 Flaschen und ein paar Magnums gibt.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Aglianico del Vulture DOC
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Basilicata
Rebsorten:	Aglianico

Vinifizierung

Selektive Handlese in kleine Kisten; Entrappung und Vergärung bei konstanter Temperatur von 22-24°C. Ausbau in neuen Barriques für mindestens 12 Monate und weitere Lagerung auf der Flasche für 1 Jahr.

Sensorik

Intensive, komplexe Aromatik mit Noten von Brombeeren, dunklen Kirschen, süßen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen dicht und kräftig. Sehr langer, seidiger Nachhall.

Passt gut zu

Wildschweinbraten mit Maronenpüree und Pilzen

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Titolo wird erst seit dem Jahr 2000 produziert, doch hat er bereits in der kurzen Zeit Kultstatus erreicht und das kleine DOC Gebiet bekannt gemacht. Seit 9 Jahren in Folge 3 Gläser im Gambero Rosso. Ein Meisterwerk mit viel Potential!