



Agroalimentare - Cia Venosa: nuovo riconoscimento per i viticoltori della Cantina Sociale

Potenza - 19 set 2024 (Prima Notizia 24) La Cantina di Venosa ha ricevuto i 5 Grappoli della Guida Bibenda 2025 per il vino

"Gesualdo da Venosa".

Il nuovo riconoscimento di prestigio per la Cantina di Venosa, con l'assegnazione al vino "Gesualdo da Venosa" del massimo punteggio, i 5 Grappoli, confermato dalla Guida Bibenda 2025, edita dalla Fondazione Italiana Sommelier, è un riconoscimento per tutti i viticoltori associati. A sostenerlo è Liliana Sileo, presidente Cia-Agricoltori Italiani di Venosa sottolineando che la Cantina di Venosa è un fiore all'occhiello non solo della Basilicata ma anche di tutto il sud. La Guida Bibenda è la storica Guida di Fondazione Italiana Sommelier, punto di riferimento per il mondo del vino e per la ristorazione. Ai vini valutati da 91/100 in su, vengono assegnati i 5 grappoli che corrisponde al massimo riconoscimento. Si tratta quindi di vini d'eccellenza nel panorama italiano e i premi di Bibenda sono tra i più ambiti per un vino. Il grande successo dei nostri vini -aggiunge- è dovuto soprattutto alla materia prima, ottime uve di Aglianico coltivate con passione da 350 soci, al grande impegno dell' enologo Donato Gentile e di tutto il gruppo di lavoro che con grande maestria trasformano le uve in vino di ottima qualità senza dimenticare l'intuito e il grande impegno del consiglio di amministrazione con a capo il presidente Francesco Perillo. Un riconoscimento importante che si aggiunge ai tanti premi che i vini di Cantina di Venosa stanno raccogliendo negli anni, a testimonianza dell'alto livello qualitativo dei prodotti "made in Vulture", a partire ovviamente dall'Aglianico che è il testimone eccellente di questo territorio. Il "Gesualdo da Venosa" è un vino dal colore rosso profondo e impenetrabile, asciutto e pieno in bocca, con sentori che rievocano la natura vulcanica del territorio, appena tannico, denso, vellutato. È 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. Cantina di Venosa, l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del sud Italia, conta 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. Un gruppo di professionisti appassionati che uniscono impegno e lavoro, con la convinzione che il territorio sia patrimonio comune e come tale vada valorizzato, a partire proprio dai suoi vigneti e dai suoi vini.

(Prima Notizia 24) Giovedì 19 Settembre 2024