

► TAVOLE A SUD.

Alla Cantina di Venosa

Sorsi di Aglianico del Vulture da medaglia

di LORENZO ZOLFO

VENOSA - Sorsi "di-vini" alla Cantina di Venosa. Costituita nel 1957, da 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

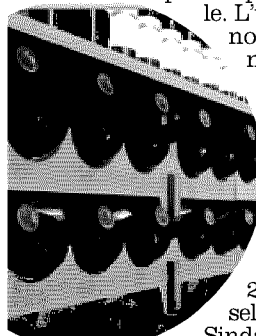


Medagli
Carato

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 ma-

cerazione 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'ultimo riconoscimento al



nettare di Bacco prodotto dalla Cantina di Venosa è la medaglia d'oro con il "Carato Venusio 2008" alla selezione del Sindaco 2013 di

Treviso, organizzato dall'associazione nazionale Città del vino e Recevin.

Oltre alla Medaglia d'oro la Cantina di Venosa si è aggiudicata anche una medaglia d'argento con il Terre di Orazio Dry Muscat: un bianco dall'inconfondi-

bile personalità che si abbina bene con i piatti a base di pesce ma è apprezzato anche come vino da

meditazione.

Per Francesco Perillo, presidente di Cantina di Venosa: «questa medaglia è il risultato del sacrificio, passione e amore che i soci della Cantina di Venosa riversano nelle vigne. Siamo particolarmente soddisfatti - precisa Perillo - anche perché riusciamo a produrre vini di pregio utilizzando energia pulita e rispettosa dell'ambiente sfruttando fonti di energia rinnovabili».

«In un mercato sempre più affollato - spiega il direttore commerciale Antonio Teora - la Cantina di Venosa sta cercando di uscire dalla mischia con vini di altissima qualità, la conquista di questo prestigioso premio vuol dire che siamo sulla strada giusta». Per tutti gli amanti del buon vino una ragione in più per far visita alla Cantina di Venosa, in contrada Vignali, lungo la via Appia. L'azienda è dotata di uno spaccio aziendale dove si possono acquistare e degustare i migliori vini della casa. L'orario di apertura al pubblico è dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 13 di mattina e dalle 15 alle 17 di pomeriggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il direttore Teora a una degustazione a sinistra il Carato Venusio

