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 slm 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

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA NOTIZIA 24
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primanotizia24.it