



CANTINA DI VENOSA

COGLI L'ATTIMO: il momento in cui porti il calice alla bocca ed il palato incontra il sapore sapido ed armonico di un rosso caldo e nobile, dal profumo delicato di frutti neri maturi e dal colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, che risponde al nome AGLIANICO del VULTURE. Un vino D.O.C.G. che ha oltre 2.000 anni di storia, antico come il VULTURE, il vulcano sul cui suolo viene coltivato il vitigno che lo genera. Un vero inno alla vita, che risveglia i sensi e che ha ispirato il sommo ORAZIO poeta latino cultore del piacere e della gioia di vivere.

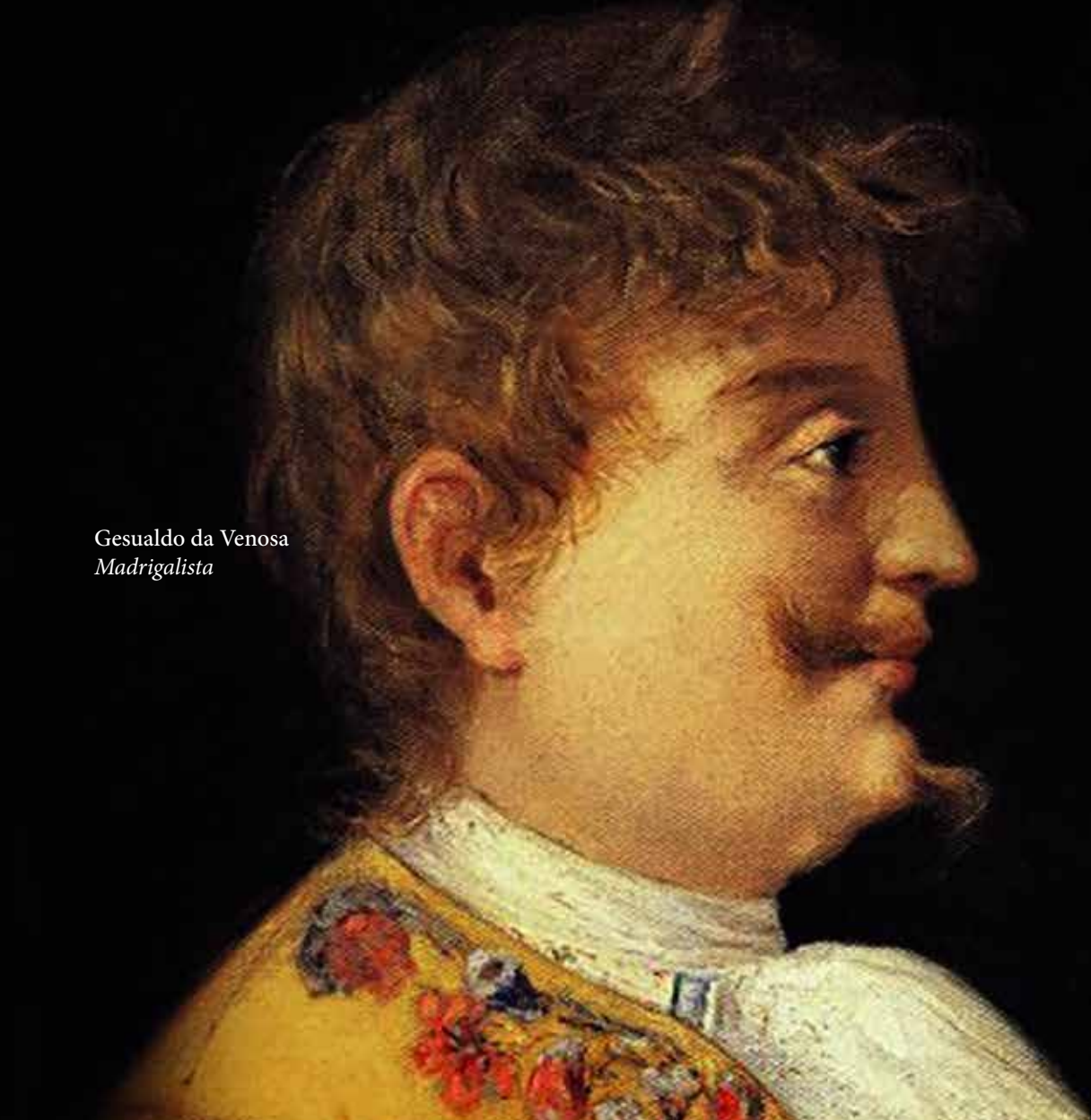
Un vino che in tutta la sua storia ha ottenuto apprezzamenti e riconoscimenti, da grandi personaggi del passato come Carlo d'Angiò e Papa Paolo III Farnese e da esperti operatori del settore. L'AGLIANICO del VULTURE, frutto generoso, come generosa è la terra che gli dà vita, in particolare le dolci colline di Venosa: un perfetto connubio tra una ricca ed equilibrata composizione del terreno (di origine vulcanica e quindi rigogliosa per l'agricoltura) ed una fortunata esposizione climatica.

VENOSA, una ridente città che merita di essere annoverata tra le più belle, antiche ed interessanti località turistiche d'Italia, ricca come è di storia ed arte: qui è nato il poeta Orazio Flacco ed il principe Carlo Gesualdo da Venosa (madrigalista). Qui a Venosa vi è una tra le più rinomate

aziende vinicole del mezzogiorno d'Italia: CANTINA di VENOSA. La Cantina vanta una ricca tradizione, che l'ha portata a crescere nel corso degli anni. Sorta nel 1957 con pochi soci, oggi ne conta circa 350 (gran parte di Venosa e dei comuni vicini) che curano 800 ettari di vigneti. Gli impianti di cui dispone la Cantina sono tecnologicamente all'avanguardia, ma la tecnica, l'amore e la cura con cui viene prodotto l'AGLIANICO sono le stesse di sempre: attenta gestione dei soci nelle operazioni di vendemmia, selezione delle uve migliori, attenzione nelle fasi di macerazione e fermentazione, meticolosità nella fase di affinamento, in cui l'AGLIANICO viene trasferito in carati di rovere francesi e di slavia, per ottenere così la qualità superiore per cui eccelle.



Nel periodo romano l'importanza di questo vino è testimoniata da una moneta bronzea, coniata nella città di Venusia nel IV secolo a.C., raffigurante la divinità di Dionisio che regge con una mano un grappolo di uva e il monogramma VE.



Gesualdo da Venosa
Madrigalista

“Scocca la sua nota,
dolce come rosa. “

Franco Battiato
(Gesualdo da Venosa 1995)

CARATO VENUSIO SUPERIORE

Frutto di una attenta selezione delle nostre uve ottenute dai vigneti coltivati negli areali maggiormente vocati del nostro territorio, il carato venusio nasce da uve che hanno ottenuto una leggera surmaturazione sulla pianta. Prodotto solo nelle annate che offrono la possibilità di esprimere il suo massimo potenziale enologico.

Aglianico del Vulture D.O.C.G.

Varietà uva: Aglianico 100%

Tipo di Allevamento: spalliera con circa 4.500 piante per ha

Età dei vigneti: 50/55 anni

Produzione per ha: 5/6 t

Altitudine dei vigneti: 450/500 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: dal 1° al 10 novembre

(Surmaturazione delle uve sulla pianta)

Affinamento: in barrique francesi da litri 225 cad.

per 18 – 24 mesi ed in bottiglia per almeno 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino ben strutturato ed elegante che presenta: colore rosso rubino intenso quet vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes. Sapore asciutto, pieno ed intenso, piacevolmente tannico.

Abbinamento gastronomico: è il classico vino da invecchiamento indicato con arrosto di carni rosse, cacciagione, piatti forti, e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18°/20°C.



Aglianico del Vulture D.O.C.G.

Varietà uva: Aglianico 100%

Tipo di Allevamento: spalliera
con circa 4.500 piante per ha

Età dei vigneti: 50/55 anni

Produzione per ha: 5/6 t

Altitudine dei vigneti: 450/500
metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: dal 1° al
10 novembre (Surmaturazio-
ne delle uve in pianta)

Affinamento: in piccole botti
di rovere francese da litri 225
cad. per 18 – 24 mesi ed in
bottiglia per almeno 12 mesi

Caratteristiche organolettiche:
vino ben strutturato ed ele-
gante che presenta:

colore rosso rubino intenso
con lievi riflessi granati. Bou-
quet vinoso e personale con
profumo delicato di viola e
ribes. Sapore asciutto, pieno
ed intenso, piacevolmente tan-
nico.

Abbinamento gastronomico:
è il classico vino da invecchia-
mento indicato con arrosto di
carni rosse, cacciagione, piatti
forti, e formaggi stagionati a
pasta dura.

Temperatura di servizio:
18°/20°C.

GESUALDO DA VENOSA



Varietà uva: Merlot
Tipo di allevamento: spalliera
con circa 4.000 piante per ha

Età dei vigneti: 10/20 anni

Produzione per Ha: 7/8 t

Altitudine dei vigneti: 400/450
metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia:

prima decade di settembre.

Vinificazione:

pigiatura, diraspatura e
pressatura immediata delle
uve, fermentazione di
parte del mosto barrique a
temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche :

Vino rosato ottenuto da uve
Merlot, coltivate sulle colline di
Venosa. Le moderne tecniche
di vinificazione donano un
colore vivace, brillante e lo
rendono vellutato e avvolgen-
te, fresco ed equilibrato, con
piacevoli note vanigliate.

Abbinamento gastronomico
vino versatile, dall'alto profilo
internazionale, si adatta
perfettamente alle crudità di
mare e piatti delicati.

Temperatura di servizio:
12°/14° C.

INCOMODO DI MARIA D'AVALOS



Varietà uva: Malvasia

Tipo di allevamento: spalliera
con circa 3.500 piante per ha

Età dei vigneti: 15/20 anni

Produzione per Ha: 7/8 t

Altitudine dei vigneti: 400/450
metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: fine set-
tembre inizio ottobre.

Vinificazione:

pigiatura, breve macerazione a
freddo prefermentativa e
successiva pressatura
mediante pressa soffice, per
l'ottenimento del mosto,
fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata da
15° a 18° C.

Caratteristiche organolettiche :
l'ottimale maturazione delle
uve unitamente ad una ot-
tima sanità delle stesse e ad
un'attenta vinificazione han-
no concorso alla produzione
di un elegante vino di qualità.
Presenta colore giallo paglie-
rino chiaro, bouquet fruttato
con qualche nota di speziato,
fresco, intenso e persistente,
capace di esprimere al meglio
il nostro *terroir* vulcanico.

Abbinamento gastronomico :
ideale sui piatti di mare, risot-
ti, le zuppe contadine, le carni
bianche e i formaggi freschi.

Temperatura di servizio:
10°/12° C.

D'AVALOS DI GESUALDO





"Nunc est Bibendum"

Orazio
(Ode 1 - 37)

Aglianico del Vulture D.O.P.

Varietà uva: Aglianico 100%.

Tipo di allevamento: spalliera con circa 3.500 piante per ha.

Età dei vigneti: 15/30 anni

Produzione per ha: 7/9 t

Altitudine dei vigneti: 450/500 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 ottobre.

Affinamento: in botti da 25 hl ed in bottiglia per almeno 15 mesi.

Caratteristiche organolettiche: vino ben strutturato ed elegante che presenta: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Bouquet vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes. Sapore asciutto, pieno ed intenso, piacevolmente tannico.

Abbinamento gastronomico: è il classico vino da arrostiti di carni bianche, primi piatti sapori e formaggi speziati.

Temperatura di servizio: 18°/20°C.

TERRE DI ORAZIO AGLIANICO DEL VULTURE



Varietà uva: Moscato Bianco 100%.

Tipo di Allevamento: Spalliera con circa 3.500 piante per Ha.

Età dei vigneti: 10 – 20 anni

Produzione per Ha: 6 – 8 Ton

Altitudine dei vigneti: 400 – 500 metri

Zona di produzione: Venosa - Maschito

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione: Pigiatura e separazione immediata del mosto dalle bucce per una parte delle uve mentre per l'altra parte, si lasciano per un breve periodo macerare a freddo e quindi pressate per l'ottenimento del mosto.

Caratteristiche organolettiche: colore bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati. Bouquet aromatico, intenso ed avvolgente. Sapore pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acida.

Abbinamento gastronomico: prasciutto e melone, crastacei e le cucine speziate e piccanti dell'area mediterranea.

Temperatura di servizio: 8°/10°C.

TERRE DI ORAZIO DRY MUSCAT



Varietà uva: Aglianico 100%.

Tipo di Allevamento: Spalliera con circa 3.500 piante per Ha.

Età dei vigneti: 10 – 20 anni

Produzione per Ha: 8 – 10 Ton

Altitudine dei vigneti: 450 – 500 metri

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: Dal 10 al 30 Ottobre.

Affinamento: In serbatoi inox ed in bottiglia per almeno un mese.

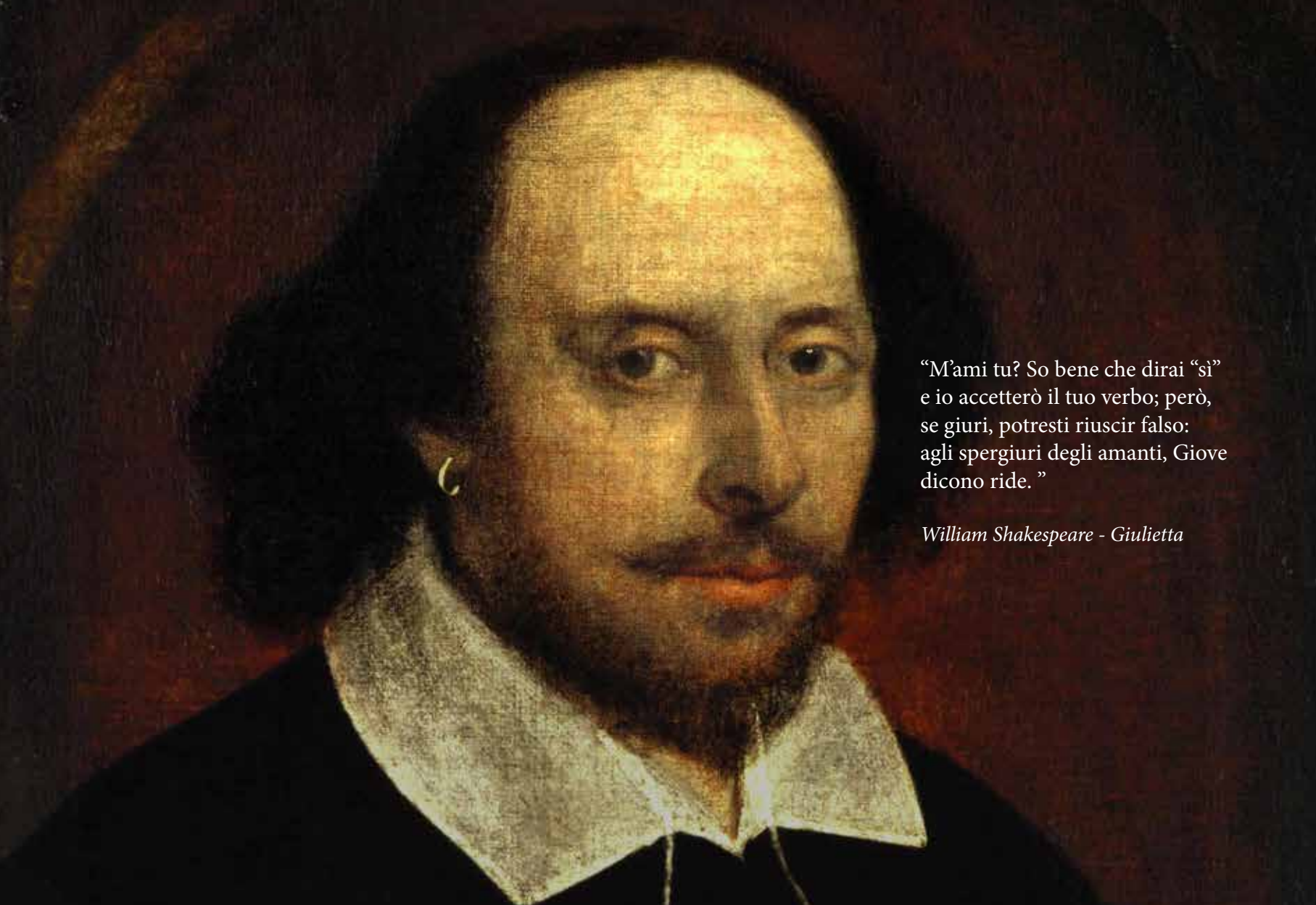
Caratteristiche organolettiche: elegante, moderno ed invitante vino di qualità che presenta Colore rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastrastre. Bouquet fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone. Sapore fresco e di grande equilibrio, dalla netta evoluzione e grande fibra.

Abbinamento gastronomico: vino da tutto pasto è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi e carni bianche.

Temperatura di servizio: 12° C.

TERRE DI ORAZIO ROSÈ





“M’ami tu? So bene che dirai “sì”
e io accetterò il tuo verbo; però,
se giuri, potresti riuscir falso:
agli spergiuri degli amanti, Giove
dicono ride.”

William Shakespeare - Giulietta

Aglianico del Vulture D.O.P.

Varietà uva: Aglianico 100%.

Tipo di allevamento: spalliera
con circa 3.500 piante per ha.

Età dei vigneti: 10/20 anni

Produzione per ha: 7/9 t

Altitudine dei vigneti: 400/500
metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: Dal 10
al 30 ottobre.

Metodo di vendemmia: Se-
lezione delle uve, raccolte a
mano nelle prime ore del mat-
tino e trasporto immediato
delle stesse in cantina.

Affinamento: In botti di rovere
per circa 12 mesi

Caratteristiche organolettiche:
vino di buona struttura e mo-
derno che presenta: colore
rosso rubino intenso con lievi
riflessi granati.

Bouquet vinoso con profumo
delicato di ribes, moderata-
mente speziato. Sapore asciut-
to, sapido e persistente, molto
gradevole nella sua armonia.

Abbinamento gastronomico:
classico vino da arrostiti, primi
piatti tipici della cucina medi-
terranea, cacciagione e for-
maggi stagionati.

Temperatura di servizio:
18°/20°C.

VERBO AGLIANICO DEL VULTURE



Varietà uva: Malvasia di Basili-
cata

Tipo di allevamento: spalliera.

Età dei vigneti: 8/20 anni

Produzione per ha: 10/12 t

Altitudine dei vigneti: 350
/400 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa.

Epoca di vendemmia: Dal 5 al
20 settembre.

Metodo di vendemmia: Rac-
colta delle uve a mano nelle
prime ore del mattino e tra-
sporto immediato delle stesse
in cantina.

Caratteristiche organolettiche:
l'ottimale maturazione delle
uve unitamente ad una ottima
sanità delle stesse e ad un'at-
tenta vinificazione hanno con-
corso alla produzione di un
elegante vino di qualità. Pre-
senta colore giallo paglierino
chiaro, bouquet fruttato pro-
prio delle varietà, fresco, am-
pio ed intenso, sapore fresco,
morbido e delicato con una
leggera vena di amaro, molto
gradevole nella sua armonia.

Abbinamento gastronomico:
ideale con antipasti, risotti, cro-
stacei e piatti di mare.

Temperatura di servizio:
10°/12° C.

VERBO MALVASIA DI BASILICATA



Varietà uva: Aglianico 100%.

Tipo di allevamento: spalliera
con circa 3.500 piante per ha.

Età dei vigneti: 10 /20 anni

Produzione per Ha: 8 /10 t

Altitudine dei vigneti: 400/
500 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: Dal 10
al 30 ottobre.

Affinamento: In serbatoi inox
ed in bottiglia per almeno un
mese.

Metodo di vendemmia: Se-
lezione delle uve, raccolte a
mano nelle prime ore del mat-
tino e trasporto immediato
delle stesse in cantina.

Caratteristiche organolettiche:
elegante, moderno ed invitan-
te vino di qualità che presenta:
Colore Rosa con riflessi ramati.
Bouquet fruttato intenso con
chiari sentori di ciliegia, fragola
e lampone. Sapore fresco e di
grande equilibrio, dalla netta
evoluzione e grande fibra.

Abbinamento gastronomico:
vino da tutto pasto è suggerito
con antipasti, minestre, risotti,
formaggi freschi e carni bian-
che.

Temperatura di servizio:
12° C.

VERBO ROSÈ





Né terreno più fertile e più bello,
né città che siede più superba nè
sito vidi io mai simile a quello.

Luigi Tansillo (Venosa)

Varietà uva: Moscato Bianco
Tipo di allevamento: spalliera e guyot semplice.

Età dei vigneti: 10/25 anni

Produzione per ha: 6 / 8 t

Altitudine dei vigneti: 400/550 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa - Maschito

Epoca di vendemmia: Seconda decade di agosto.

Metodo di spumantizzazione: metodo charmat lungo a bassa temperatura per esaltare al massimo le caratteristiche del prodotto Finale.

Caratteristiche organolettiche: virgola etichetta oro è uno spumante aromatico dalla inconfondibile personalità, compagno ideale di ogni momento di gioia e di allegria che presenta: Colore paglierino molto scarico con leggeri riflessi verdognoli. Perlage Bouquet Sapore fine e persistente, intenso ed inconfondibile, equilibrato e persistente, con delicata acidità.

Abbinamento gastronomico: ideale come Aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6°/8°C.

VIRGOLA BRUT



Varietà uva: Aglianico 100%.
Tipo di Allevamento: spalliera e Guyot semplice.

Età dei vigneti: 15/20 anni

Produzione per ha: 10 t

Altitudine dei vigneti: 400/550 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre.

Metodo di spumantizzazione: metodo charmat lungo a bassa temperatura per esaltare al massimo le caratteristiche del prodotto Finale

Metodo di vendemmia: selezione delle uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Caratteristiche organolettiche: colore: rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al rosa Antico. Perlage: fine e persistente. Bouquet: ampio ed intenso con delicate note fiorite, richiami alla fragolina ed al palato di rosa.

Abbinamento gastronomico: antipasti di mare, primi piatti a base di carne, pesce arrosto, zuppe di pesce e verdure.

Temperatura di servizio: 6° C.

VIRGOLA ROSÉ



Varietà uva: Malvasia di Basilicata.

Tipo di Allevamento: spalliera e guyot semplice.

Età dei vigneti: 10/25 anni

Produzione per ha: 10 t

Altitudine dei vigneti: 350/400 metri s.l.m.

Zona di produzione: Venosa.

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Metodo di spumantizzazione: metodo charmat lungo a bassa temperatura per esaltare al massimo le caratteristiche del prodotto finale.

Caratteristiche organolettiche: virgola demi-sec è uno spumante aromatico e presenta: colore paglierino molto scarico con leggeri riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Bouquet ampio ed intenso con delicate note floreali e fruttate. Sapore Morbido e fresco al palato, deciso nella percezione aromatica retrolfattiva, con delicata acidità.

Abbinamento gastronomico: accompagna egregiamente la pasticceria secca o alla crema.

Temperatura di servizio: 6° C.

VIRGOLA DEMI-SEC





“Abbandona le grandi strade,
prendi i sentieri.”

Pitagora

MATEMATICO

Ogni colore, un sentore.

Frutto di una GRANDE vendemmia, questo taglio bordolese in stile italiano rappresenta un altro grande vino rosso della Cantina di Venosa. Ottenuto da uve Merlot e Aglianico, affina in Barrique Francesi per circa sei mesi.

Nel calice troviamo un vino superbo e di grandissimo livello qualitativo, generoso, che ci accoglie nei suoi vasti profumi.

Tipo di Allevamento: guyot semplice

Età dei vigneti: 18/25 anni

Produzione per ha: 8 t

Altitudine dei vigneti: 400/450 metri.

Zona di produzione: parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione che comprende il territorio di n. 15 Comuni, in particolar modo nel Comune di Venosa Città di Orazio.

Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di settembre e la prima decade di ottobre.

Metodo di vendemmia: selezione delle uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione: in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C, per circa 7 giorni, completamento della fermentazione alcolica in serbatoi inox.

Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:

veste il calice di un bel rosso rubino intenso. Al naso lascia percepire un bouquet olfattivo complesso e profondo, dove i sentori di frutta scura matura, quali lampone, marasca, prugna secca e ciliegia, sono arricchiti dai terziari di vaniglia, pepe bianco e tabacco. Il palato è morbido e corposo, caldo e avvolgente, fine ed elegante nella trama tannica, equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:

vino da arrosti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di servire a 16°/18°C.





“Carpe diem, quam minimum
credula postero”

Orazio
(*Odi I, 11, 8*)

“Qui a Venosa il vino è buono,
anzi eccellente”

Norman Douglas



CANTINA DI VENOSA

Via Appia, 86 - 85029 VENOSA (PZ)
ITALY

+39 0972 36702
info@cantinadivenosa.it
www.cantinadivenosa.it

Follow us





CANTINA DI VENOSA



IT/EN/DE

Via Appia, 86 - VENOSA (Basilicata)
Tel. +39 0972.36702 - Fax +39 0972.35891
www.cantinadivenosa.it