



## Carbone

*Azienda giovane, come giovani sono i proprietari. Il vino è una passione per la famiglia Carbone, viticoltori già dal 1974. Luca e Sara oggi riprendono l'attività di vinificazione dell'Aglianico del Vulture nel segno della continuità di esperienze e valori. Il progetto imprenditoriale di questa azienda prevede la ristrutturazione di una vecchia cantina, interrata, nel centro storico di Melfi, che diventerà la bottaia per l'affinamento dei vini in ambiente tufaceo naturale. Si prevede nel 2008 il termine dei lavori di ristrutturazione e di quelli di costruzione di una moderna cantina di trasformazione.*

**Azienda Vinicola Carbone società agricola arl**  
 P.zza d'Addezio, 9 - 85025 Melfi (PZ) - tel. 0972237866 fax 0972237866 - carbonevini@fastwebnet.it - Responsabili della produzione: Luca Carbone, Sergio Paternoster (Enologo) - Anno di avviamento aziendale: 2005 - Vini prodotti: / - Bottiglie prodotte: 25.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 8 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: non prevista

### Aglianico Stupor Mundi 2005

86

**Consistenza: 30 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28**

**Sensazioni:** gran morbidezza sfoggia questo rosso denso, dal mentoso, polposo frutto di bosco. All'olfatto in principio distillamente prugnoso, quindi vanigliato, poi profondamente ciliegioso. Grande la pulizia d'insieme, per una dolcezza d'aroma soffusa ed evidente. Superiore la ricchezza estrattiva, per un'effusione, all'olfatto ed al tatto, il cui riverbero è denso e corroborante concentrazione di contatto. Ottimo l'equilibrio morbido/tannico: a un naso tanto levigato e sinuoso segue un palato altrettanto cremosamente armonioso. Ciò nonostante la poderosa concentrazione e potenza del suo tannino, recante porosità, tramosità, persistenza e struttura. Un campione di qualificante nitore e turgore: valore enologico che si aggiunge alla virtuosità viticola implicata nella sua realizzazione.

**Scheda Vito-enologica:** Data degustazione: 20-07-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: C - Prima annata di produzione: 2005 - Produzione media annuale bottiglie : 10.000 - Uve: Aglianico - Nome e superficie vigneto/i: Montelapis, Piani dell'Incoronata 7 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Melfi - Esposizione e altimetria: est/sud-est 500 m s.l.m. - Tipo di terreno: vulcanico - Sistema allevamento e densità viti: Guyot 3.500 piante/ha - Età media delle viti: 27 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 35 ql/l Kg - Periodo vendemmia: fine ottobre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio - Temperatura: 20/28°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: tasche di refrigerazione nei serbatoi di vinificazione - Durata: 10 gg - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: barrique - Capacità: 2,25 hl - Età: nuove - Durata passaggio: 12 mesi - Stabilizzazione del prodotto: naturale



### Le impressioni del produttore

*Un felice equilibrio tra legno e vitigno, un Aglianico come piace a noi: rispettoso della tipicità varietale, imponente al palato, e con un pizzico di passione.*

**Sara Carbone**