NUNC EST BIBENDUM

CANTINA DI VENOSA

“Hier in Venosa ist der Wein gut, nein ausgezeichnet.”

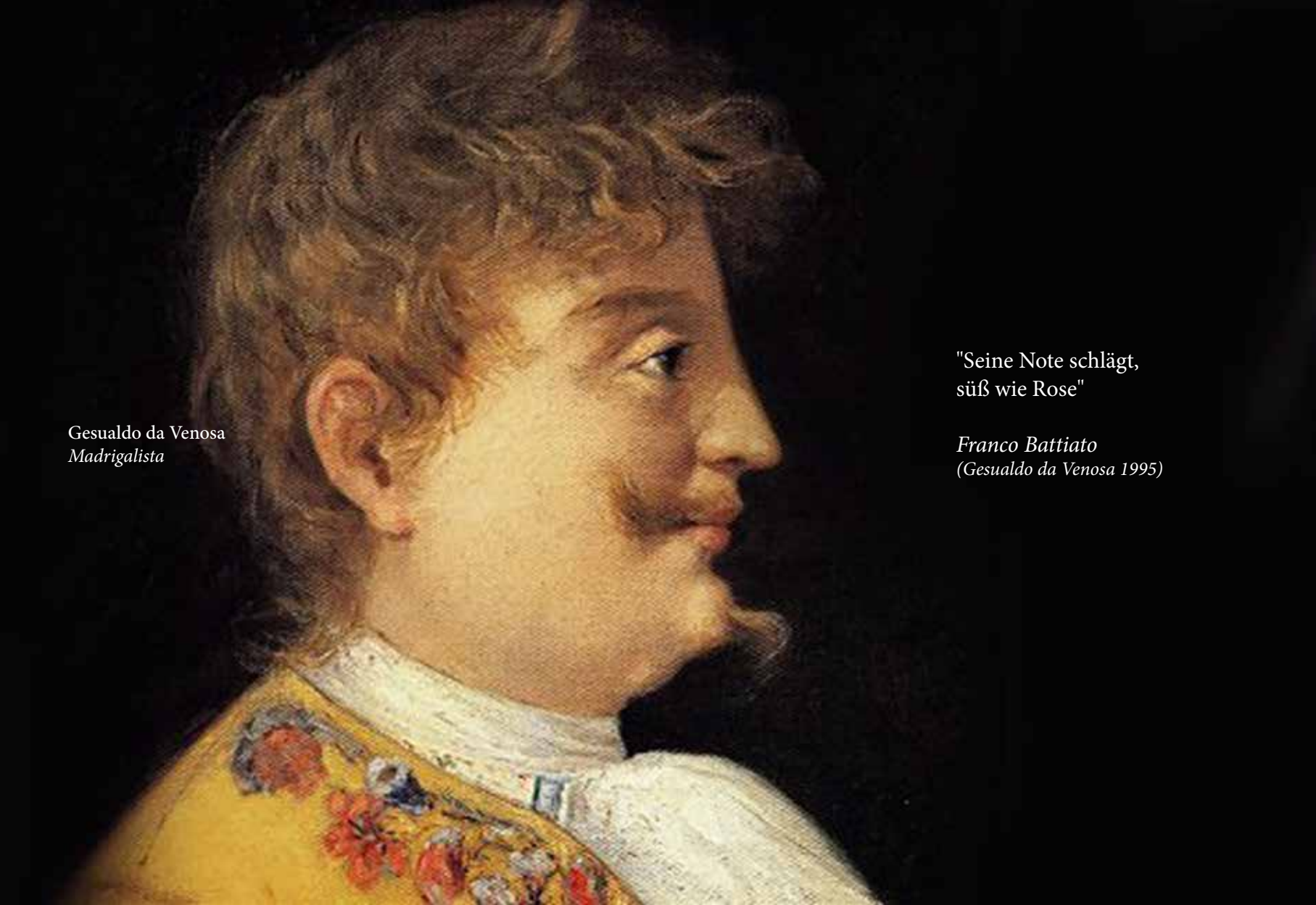
Norman Douglas

GENIESSE DEN MOMENT: den Moment, in dem Du das Glas an die Lippen setzt und den Gaumen der harmonische und vollmundige Geschmack eines noblen Rotweins trifft, von feinem Duft reifer, schwarzer Früchte und von rubinroter Farbe, mit intensiven granatroten Reflexen, der den Namen AGLIANICO del VULTURE trägt. Ein D.O.C.G. Wein mit über 2000 Jahren Geschichte, antik wie der VULTURE, der Vulkan, auf dessen Erde die Weinrebe wächst, aus der er hervorgeht.
Eine echte Hymne auf das Leben, die die Sinne erweckt und schon den ehrwürdigen ORAZIO, lateinischen Poeten, Liebhaber von Vergnügen und Lebensfreude, inspiriert hat.

Ein Wein, der in seiner ganzen Geschichte von großen Persönlichkeiten der Vergangenheit wie Carlo d'Angiò und Papa Paolo III Farnese und von fachkundigen Betreibern in der Branche geschätzt und ausgezeichnet wurde. Der AGLIANICO del VULTURE, großzügige Frucht, so wie die Erde, die ihm Leben schenkt, großzügig ist, ganz besonders die weichen Hügel von Venosa: eine perfekte Union zwischen einer reichhaltigen und ausgewogenen Bodenzusammensetzung (vulkanischen Ursprungs und daher üppig für die Landwirtschaft) und einem glücklichen Mikroklima.

VENOSA, eine charmante Stadt, die es verdient hat als eine der schönsten, antiksten und interessantesten Touristenorte Italiens genannt zu werden, reich wie sie ist an Kunstgeschichte: hier sind der Dichter Orazio Flacco und der Prinz Carlo Gesualdo da Venosa (madrigalista) geboren.
Hier in Venosa liegt eines der bekanntesten Weingüter in Süditalien: CANTINA di VENOSA.
Das Weingut ist reich an Tradition, was zu seinem Wachstum im Laufe der Jahre beigetragen hat. 1957 mit wenigen Mitgliedern gegründet, zählen wir heute ca. 350 (großteils aus Venosa und den umliegenden Kommunen), die sich um 800 Hektar Weinberge kümmern.
Die dem Weingut zur Verfügung stehenden Einrichtungen sind technologisch hochmodern, aber die Technik und die Liebe mit denen der AGLIANICO hergestellt wird, sind noch immer dieselben wie eh und je: sorgfältige Verwaltung der Mitglieder in der Erntearbeiten, Auswahl der besten Trauben, höchste Aufmerksamkeit in den Mazerations- und Fermentationsphasen, große Sorgfalt in der Verfeinerungsphase, bei dem der AGLIANICO in französische Slawonien- und Eichenfässer umgefüllt wird, um die überlegene Qualität zu erhalten, für die er sich auszeichnet.

In der Römerzeit wird die Bedeutung dieses Weins durch eine Münze aus Bronze belegt, geprägt in der Stadt Venusia im 4. Jahrhundert v. Chr., die den Gott Dionysius darstellet, der in einer Hand eine Traube Wein hält und das Monogramm VE.



Gesualdo da Venosa
Madrigalista

"Seine Note schlägt,
süß wie Rose"

Franco Battiato
(Gesualdo da Venosa 1995)

CARATO VENUSIO
SUPERIORE

Aglianico del Vulture D.O.C.G.
Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier mit ca. 4.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 50/55 Jahre
Produktion pro ha: 5/6 t
Höhe der Weinberge: 450/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: vom 1. bis zum 10. November (Überreifung der Trauben auf der Pflanze)
Verfeinerung: in kleinen Fässern aus französischer Eiche zu je 225l für 18 – 24 Monate und in der Flasche für mindestens 12 Monate

Organoleptische Eigenschaften: gut strukturierter, eleganter Wein mit folgenden Eigenschaften:
Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen.
Bouquet weinig und persönlich mit zartem Parfüm von Veilchen und Johannisbeeren. Trockener, voller Geschmack und intensiv, angenehm tanninhaltig.
Gastronomische Empfehlung: Es ist der klassische gereifte Wein, passend zu Roastbeef, rotem Fleisch, Wild, Gerichten mit starkem Geschmack, hartem und gereiftem Käse
Serviertemperatur: 18°/20 °C

GESUALDO
DA VENOSA

Aglianico del Vulture D.O.P.
Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier mit ca. 4.000 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 40/50 Jahre
Produktion pro ha: 6/7 t
Höhe der Weinberge: 400/450 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: Ende Oktober
Verfeinerung: in kleinen Fässern aus französischer Eiche zu je 225l /300l für ca 9 Monate und wird in Flaschen mit 50% in Edelstahltanks verfeinertem Wein abgefüllt

Organoleptische Eigenschaften: Tiefrote Farbe, undurchdringlich. Berauschendes und weiniges Bouquet mit deutlichen Andeutungen von reifen, schwarzen Früchten und Gewürzen. Trockener, voller und sensorischer Geschmack, vulkanisch in der Natur, tanninhaltig, dicht und samtig.
Gastronomische Empfehlung: Idealer Begleiter von großen Banketten, für die volle Zufriedenstellung des persönlichen Geschmacks. Mit den Lieblingsgerichten zu genießen.
Serviertemperatur: 18°/20 °C

D'AVALOS

Rebsorte: Malvasia 100 %
Anbauart: Spalier mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 15/20 Jahre
Produktion pro ha: 7/8 t
Höhe der Weinberge: 400/450 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Weinbereitung: Zerquetschen, destemming und sofortiges Drücken der Trauben, Gärung des Traubenmostes in französischen Eichenfässern bei kontrollierter Temperatur von 15 bis 18 °C

Organoleptische Eigenschaften: Die optimale Reifung der Trauben zusammen mit deren optimaler Gesundheit und einer aufmerksamen Weinbereitung spielen für die Herstellung eines eleganten Qualitätsweins zusammen. Helles Strohgelb, fruchtiges Bouquet mit würzigen Noten, frisch, intensiv, persistent und fähig unser vulkanisches Territorium bestens auszudrücken.
Gastronomische Empfehlung: Ideal zu Fischgerichten, Risotto, Bauernsuppen, weißem Fleisch und jungem Käse.
Serviertemperatur: 10°/12 °C

"Nunc est Bibendum"

Orazio
(Ode 1 - 37)

TERRE DI ORAZIO
AGLIANICO DEL VULTURE

Aglianico del Vulture D.O.P.
Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier
mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 15/30 Jahre
Produktion pro ha: 7/9 t
Höhe der Weinberge: 450/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: vom 15. bis 30. Oktober
Weinbereitung: in Fässern zu 25 hl und in Flasche für mindestens 15 Monate

Organoleptische Eigenschaften: strukturierter, eleganter Wein mit folgenden Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen.
Bouquet weinig und persönlich mit zartem Parfüm von Veilchen und Johannisbeeren. Trockener, voller Geschmack und intensiv, angenehm tanninhaltig.
Gastronomische Empfehlung: Der klassische Wein, der gut zu Roastbeef und weißem Fleisch, sowie zu ersten Gängen mit viel Geschmack und würzigem Käse passt.
Serviertemperatur: 18°/20 °C

TERRE DI ORAZIO
DRY MUSCAT

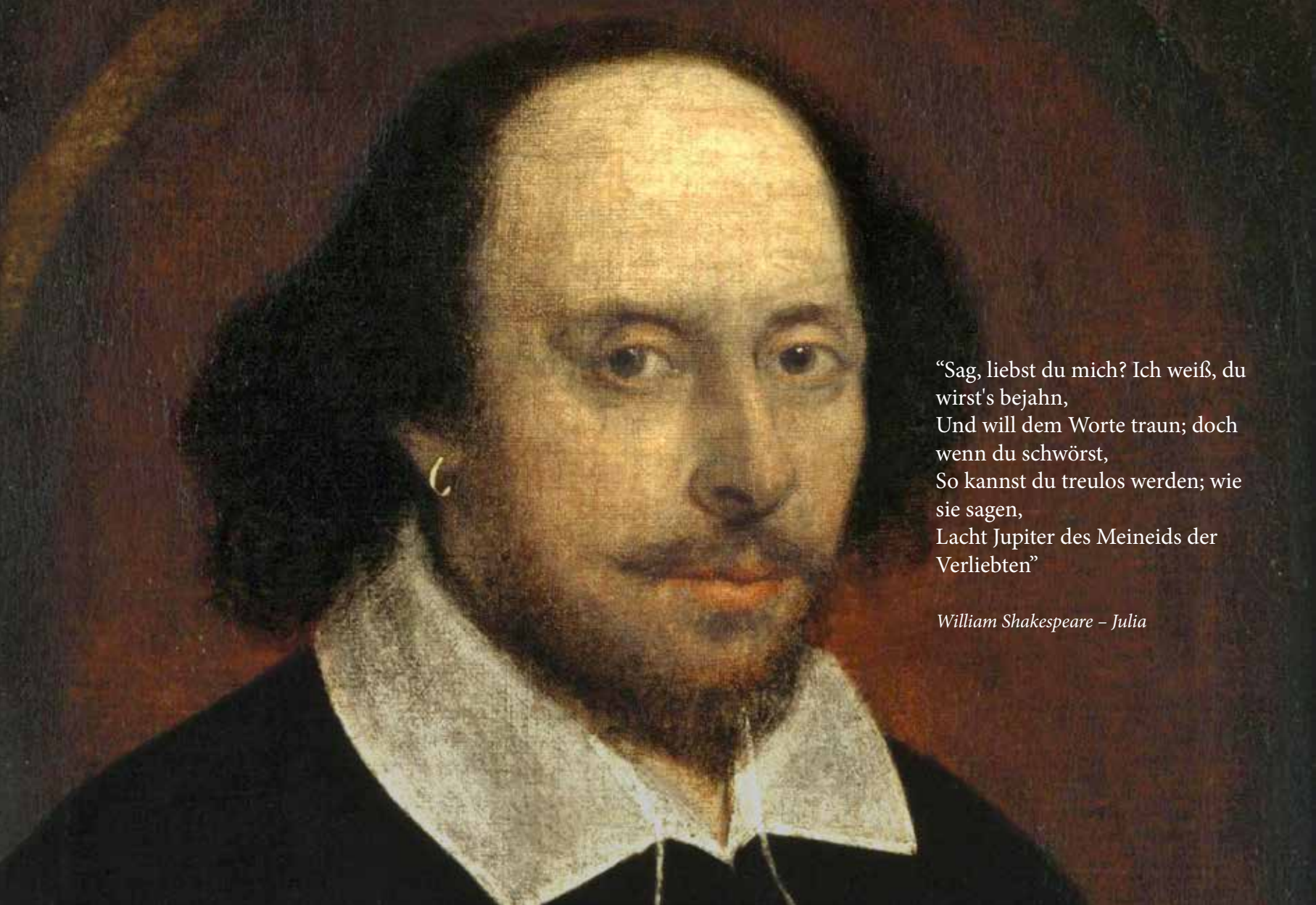
Rebsorte: Moscato Bianco 100 %
Anbauart: Spalier
mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 10-20 Jahre
Produktion pro ha: 6-8 t
Höhe der Weinberge: 400/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa - Maschito
Erntezeit: erste 20 Septembertage
Verfeinerung: Sofortige Trennung nach dem Pressen der Schalen vom Most bei einem Teil der Trauben, während der andere Teil bei tiefen Temperaturen für kurze Zeit mazeriert und dann gepreßt wird, um den Most zu erhalten.

Organoleptische Eigenschaften: Weiße bis Strohgelbe Farbe, leuchtend mit leichten goldenen Reflexen. Aromatisches Bouquet, intensiv und einhüllend. Frischer Geschmack, lang anhaltend mit einer angenehm sauren Note.
Gastronomische Empfehlung: Schinken und Melone, Schalentiere und die würzigen und scharfen Gerichte der mediterranen Küche.
Serviertemperatur: 8°/10 °C

TERRE DI ORAZIO
ROSÈ

Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier
mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 10-20 Jahre
Produktion pro ha: 8-10 t
Höhe der Weinberge: 450/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: vom 10. bis zum 30. Oktober
Weinbereitung: In Edelstahltanks und in der Flasche für mindestens 1 Monat

Organoleptische Eigenschaften: Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein von lebendiger kirschrosa Farbe mit intriganten blauen Reflexen. Bouquet fruchtig intensiv nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Ein frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und Kraft.
Gastronomische Empfehlung: Ein Wein für alle Gänge. Empfohlen mit Vorspeisen, Suppen, Risottos, jungem Käse und weißem Fleisch.
Serviertemperatur: 12 °C



“Sag, liebst du mich? Ich weiß, du wirst's bejahn,
Und will dem Worte traun; doch wenn du schwörst,
So kannst du treulos werden; wie sie sagen,
Lacht Jupiter des Meineids der Verliebten”

William Shakespeare – Julia

VERBO
AGLIANICO DEL VULTURE

Aglianico del Vulture D.O.P.
Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier
mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 10/20 Jahre
Produktion pro ha: 7/9 t
Höhe der Weinberge: 400/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: von 10. bis 30. Oktober
Ernteverfahren: Auswahl der Trauben und Ernte von Hand in den ersten Morgenstunden, sofortiger Weitertransport zum Weingut.
Verfeinerung: In Eichenfässern für 12 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Gut strukturierter Wein mit folgenden Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen.
Weiniges Bouquet mit zartem Parfüm von Johannisbeeren, leicht würzig. Trockener, vollmundiger Geschmack, lang anhaltend und sehr angenehm in seiner Harmonie.
Gastronomische Empfehlung: Der klassische Wein, der gut zu Roastbeef sowie zu typischen Gerichten der mediterranen Küche, Wild und gereiftem Käse passt.
Serviertemperatur: 18°/20 °C

VERBO
MALVASIA DI BASILICATA

Rebsorte: Malvasia di Basilicata
Anbauart: Spalier
Alter der Weinberge: 8/20 Jahre
Produktion pro ha: 10/12 t
Höhe der Weinberge: 350/400 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: von 15. bis 20. September
Ernteverfahren: Auswahl der Trauben und Ernte von Hand in den ersten Morgenstunden, sofortiger Weitertransport zum Weingut.

Organoleptische Eigenschaften: Die optimale Reifung der Trauben zusammen mit deren optimaler Gesundheit und einer aufmerksamen Weinbereitung spielen für die Herstellung eines eleganten Qualitätsweins zusammen. Helles Strohgelb, fruchtiges, weites und intensives Bouquet, frischer Geschmack, weich und sanft, mit einer leichten bitteren Note, sehr angenehm in seiner Harmonie.
Gastronomische Empfehlung: Ideal zu Vorspeisen, Risotto, Schalentieren und Fischgerichten.
Serviertemperatur: 10°/12 °C

VERBO
ROSÈ

Rebsorte: Aglianico 100 %
Anbauart: Spalier
mit ca. 3.500 Pflanzen pro ha
Alter der Weinberge: 10/20 Jahre
Produktion pro ha: 7/10 t
Höhe der Weinberge: 400/500 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: von 10. bis 30. Oktober
Verfeinerung: Edelstahlfässer und in der Flasche für mindestens 1 Monat.
Ernteverfahren: Auswahl der Trauben und Ernte von Hand in den ersten Morgenstunden, sofortiger Weitertransport zum Weingut.

Organoleptische Eigenschaften: Eleganter, moderner und einladender Qualitätswein mit folgenden Eigenschaften:
Rosa Farbe mit Kupferreflexen. Bouquet fruchtig und intensiv mit klarem Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Frischer Geschmack mit großer Balance, mit klarer Evolution und großer Kraft.
Gastronomische Empfehlung: Ein Wein für alle Gänge, empfohlen mit Vorspeisen, Suppen, Risotto, jungem Käse und weißem Fleisch.
Serviertemperatur: 12 °C

Nie sah ich Boden fruchtbarer und schöner, noch Stadt, stolzer gelegen,noch Ort ähnlich wie diesen.

Luigi Tansillo (Venosa)

VIRGOLA
BRUT

Rebsorte: Moscato Bianco
Anbauart: Spalier einfacher Guyot
Alter der Weinberge: 10/25 Jahre
Produktion pro ha: 6/8 t
Höhe der Weinberge: 400/550 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa - Maschito
Erntezeit: zweites Augustdrittel
Sektbereitung: Langes Charmat-Verfahren bei niedrigen Temperaturen zur maximalen Verbesserung der Eigenschaften des Endprodukts.

Organoleptische Eigenschaften:
Virgola Etichetta Oro ist ein aromatischer Sekt mit unverwechselbarer Persönlichkeit, idealer Begleiter für jeden Moment des Glücks und der Fröhlichkeit.
Eigenschaften: sehr helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Geschmack fein und anhaltend, intensiv und unverwechselbar, ausgeglichen mit delikater Säure.
Gastronomische Empfehlung:
Ideal als Aperitiv, f, begleitet hervorragend Vorspeisen und erste Gänge auf Fischbasis.
Serviertemperatur: 6°/8 °C.

VIRGOLA
ROSÈ

Rebsorte: Aglianico
Anbauart: Spalier einfacher Guyot
Alter der Weinberge: 10/20 Jahre
Produktion pro ha: 10 t
Höhe der Weinberge: 400/550 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa - Maschito
Erntezeit: zweites Septemberdrittel
Sektbereitung: Langes Charmat-Verfahren bei niedrigen Temperaturen zur maximalen Verbesserung der Eigenschaften des Endprodukts.
Ernteverfahren: Auswahl der Trauben und Ernte von Hand in den ersten Morgenstunden, sofortiger Weitertransport zum Weingut.

Organoleptische Eigenschaften:
Farbe: zartes rosa, nach dem ersten Jahr in der Flasche zu altrosa neigend.
Perlage: fein und anhaltend.
Bouquet: ausladend und intensiv, mit zarten blumigen Noten, erinnert an Walderdbeeren und am Gaumen an Rose.
Gastronomische Empfehlung:
Fischvorspeisen, Erste Gänge auf Fleischbasis, gegrillter Fisch, Fisch- und Gemüsesuppen
Serviertemperatur: 6 °C.

VIRGOLA
DEMI-SEC

Rebsorte: Malvasia di Basilicata
Anbauart: Spalier einfacher Guyot
Alter der Weinberge: 10/25 Jahre
Produktion pro ha: 10 t
Höhe der Weinberge: 350/400 m ü. NHN
Herstellungsort: Venosa
Erntezeit: erstes Septemberdrittel
Sektbereitung: Langes Charmat-Verfahren bei niedrigen Temperaturen zur maximalen Verbesserung der Eigenschaften des Endprodukts.

Organoleptische Eigenschaften:
Virgola demi-sec ist ein aromatischer Sekt mit folgenden Eigenschaften: sehr helles Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. Perlage: fein und anhaltend
Bouquet: ausladend und intensiv mit zarten blumigen und fruchtigen Noten. Weicher und frischer Geschmack am Gaumen, leicht säuerlich im Nachgang.
Gastronomische Empfehlung:
Passt sehr gut zu
Trocken- oder Cremegebäck.
Serviertemperatur: 6 °C.

“Verlasse die großen Straßen,
nimm die kleinen Wege.”

Pythagoras

MATEMATICO

Resultat einer GROSSEN Weinlese stellt diese Komposition Bardolese im italienischen Stil einen weiteren großen Rotwein des Weinguts Cantina Venosa dar. Aus Merlot- und Aglianicotrauben hergestellt verfeinert er etwa sechs Monate in französischen Barrique. Im Glas finden wir einen superben Wein von höchster Qualität vor, der uns mit seinen mannifgaltigen, großzügigen Düften willkommen heißt.

Anbauart: Einfacher Guyot
Alter der Weinberge: 18/25 Jahre
Produktion pro ha: 8
Höhe der Weinberge: 400/450 m ü. NHN
Herstellungsort: Nordöstlicher Teil der Provinz von Potenza durch die Produktionsspezifikation abgegrenzt, welches das Territorium von 15 Kommunen einschließt, besonders die Kommune Venosa, Stadt von Orazio.
Erntezeit: Vom zweiten Septemberdrittel bis zum ersten Oktoberdrittel
Ernteverfahren: Auswahl der Trauben und Ernte von Hand in den ersten Morgenstunden, sofortiger Weitertransport zum Weingut.
Weinbereitung: Weinbereitung in kleinen Fermentern und Folienmaischegärung bei kontrollierten Temperaturen zwischen 23° und 26° C, für etwa 7 Tage, Abschluss der Fermentation in Edelstahlfässern.

Organoleptische Eigenschaften, technischer Kommentar:
Er kleidet das Glas in ein intensives Rubinrot. Die Nase erkennt ein komplexes und tiefes Bouquet, wo die Düfte von dunklen, reifen Früchten wie Himbeere, Morelle, trockene Pflaume und Kirsche von weiteren Aromen wie Vanille, weißem Pfeffer und Tabak angereichert werden. Am Gaumen ist er weich und voll, warm und einhüllend, fein und elegant, tanninhaltig, ausgeglichen und lang anhaltend.
Gastronomische Empfehlung und Serviertemperatur:
Wein der gut zu Braten passt, sowie zu den typischen ersten Gängen der mediterranen Küche, Wild und gereiftem Käse.
Eine Serviertemperatur von 16°/18 °C wird empfohlen.

“Carpe diem, quam minimum credula postero”

Orazio
(Odi I, 11, 8)

CANTINA DI VENOSA

Via Appia, 86 - 85029 **VENOSA** (Pz)
ITALIEN

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

FOLGEN SIE UNS AUF

PAOLO PESCUMA ADV

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

CANTINA DI VENOSA

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