



REGIO CANTINA

VULTURE

Alle falde del Vulture, ai margini dell'antico borgo di Venosa, sorge Regio Cantina, immersa nel verde della Basilicata incontaminata. I 15 ettari vitati della tenuta si spandono su un manto di terra unico nel suo genere: il rigoglioso scenario del Vulture. L'antico vulcano si erge sull'altopiano e vigila sulle valli sottostanti, donando loro un terroir eccezionale, tanto da rendere questa zona un unicum in tutto il quadrante mediterraneo.

Il frutto delle vigne di Regio Cantina è lo squisito Aglianico del Vulture, una delle più grandi eccellenze nell'orizzonte vinicolo italiano. Il fazzoletto di terra che racchiude la denominazione lucana interpreta alla perfezione la filosofia aziendale che esalta il binomio 'un vitigno - un territorio'.

La tenuta ha sposato una linea verde che si riflette nella scelta di metodi tradizionali e in una viticoltura sostenibile. Ogni pianta della tenuta, coltivata a regime biologico, riceve meticolose attenzioni, affinché cresca sana e robusta. Tuttavia, Regio Cantina ha anche saputo armarsi delle più moderne tecniche di vinificazione, strizzando l'occhio all'avanguardia. Passione, tenacia, amore per la terra e per i suoi prodotti sono le coordinate entro cui si muove Regio Cantina, i cui vini sono moderni interpreti del territorio.

REGIO CANTINA

CAMPO MELOGRANO

Aglianico del Vulture Superiore Riserva
DOCG

Il suo meraviglioso bouquet intona un concerto di aromi che avvolge i sensi col suo tono caldo e levigato.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

100% Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

24 mesi in barriques francesi; 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce un elegante rosso granato di media concentrazione. L'impianto olfattivo offre persistenti note di confetture di mora e di ciliegia sotto spirito che si alternano a ricordi di spezie scure, eucalipto e macchia mediterranea. In bocca, il vino entra caldo, avvolgente ed equilibrato con un tenore alcolico ben integrato ed un tannino raffinato. Il lungo finale rinnova il ricordo di radici amare e caffè.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con carni rosse, roast beef, stufati, abbacchio scottato, salsiccia e patate al forno, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



REGIO CANTINA



LUCA MARONI
92
PTS

GIUDA ORO VERONELLI
90
PTS

VINOUS A. GALLONI
89
PTS

GENESI

Aglianico del Vulture

DOC

Le sue fragranti sfumature fruttate inebriano il naso, mentre la sua sinuosa morbidezza accarezza il palato fino all'ultima goccia. I delicati aromi del Genesi si fondono alla perfezione con affettati, melanzane alla parmigiana e succulenti piatti di carne rossa.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

100% Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

6 mesi in barriques; 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rivela un intenso rosso rubino, impreziosito da sfumature violacee. Il bouquet gioca tra i riflessi di fragoline di bosco e susine mature. In bocca, Genesi spande il suo avvolgente abbraccio di tannini setosi, che accompagnano verso un finale leggermente speziato. I riverberi fruttati scolpiscono lo stile di un vino che si lascia apprezzare anche da giovane.

ABBINAMENTI

Perfetto da gustare in abbinamento a salumi, melanzane alla parmigiana, carni rosse e formaggi caprini di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

REGIO CANTINA



GAMBERO ROSSO
90
PTS

VINOUS A. GALLONI
90
PTS

VINERIE HUNTER MERVINO
ROSSO

DONPA

Aglianico del Vulture

DOC

Vulcanico ed energico come la terra lucana, Donpà è la quintessenza della Basilicata, il suo volto più autentico e verace, contenuto in un vino elegante e raffinato.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

100% Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

15 mesi in barriques; 4 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Sfoggia una veste luminosa, attraversata da un intenso rosso granato e da riflessi violacei. L'esordio al naso è caratterizzato da ricordi di frutta scura macerata sotto spirito, spezie delicate e note balsamiche, adagiate su sottili rintocchi di cioccolato. Ampio e generoso, il palato denota una struttura avvolgente dotata di tannini solidi ma ben smussati. Il finale dona una lunga scia aromatica che chiude con ricordi di confettura di rabarbaro e delicate note di radici amare.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, roast beef, brasati, cacciagione e cibi speziati. La sua versatilità lo rende un ottimo compagno anche per i primi piatti a base di pasta e per la cucina asiatica, come maiale in agrodolce e anatra alla pechinese..

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L