

# "LISCONE"

AGLIANICO DEL VULTURE  
DOC



- **varietà:** 100% Aglianico del Vulture;
- **vigneto:** Liscone, età media dei ceppi di circa 30 anni;
- **note organolettiche:**  
colore: brillante rosso rubino;  
aroma: attraente bouquet con spiccate note di frutta nera;  
palato: ben strutturato con tannini eleganti in evoluzione ;
- **modalità di servizio:** 17-18°C ;
- **alcol:** 14,00 %vol
- **vinificazione:**  
fermentazione alcolica con ripetuti rimontaggi in contenitori di piccola capacità. Una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino matura in tonneaux francesi per un periodo variabile dai 6 agli 8 mesi in funzione dell'annata;

- **variety:** 100% aglianico grapes;
- **locality :** grown in our Liscone vineyard;
- **tasting notes:**  
colour: bright ruby red ;  
aroma: elegant aroma with a predominance of fruity notes typical of the aglianico variety;  
palate: medium bodied wine with a still alive but elegant tannin;
- **servng:** 17-18°C,
- **alcol:** 13,5 %vol;
- **winemaking:** fermentation took place in small tank with frequent pumping over to broke the cap. Post malolactic fermentation the wine was put to a combination of new and older french tonneaux (500L)

# "BAUCCIO"

AGLIANICO DEL VULTURE  
DOC



- **varietà:** 100% uve aglianico;
- **vigneto:** zone del vigneto Liscone con ceppi di età media di 50 anni;
- **note organolettiche :**  
colore: impenetrabile rosso rubino con riflessi granati;  
aroma: complesso ed elegante con note fruttate ben armonizzate alle spezie  
palato: finemente strutturato con ottimo equilibrio tra componente acida, alcolica e tannica.
- **modalità di servizio:** 17-18°C;
- alcol: 14,5 %vol;
- **vinificazione:** vendemmia manuale con selezione sulla pianta, criomacerazione per due giorni e fermentazione in contenitori di piccole dimensioni con frequenti follature. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi;

- **variety:** 100% selected aglianico grapes;
- **locality :** grown in our Liscone vineyard, especially coming from 50 years old vines;
- **tasting notes:**  
colour: dark and concentrated ruby red with garnet highlights ;  
aroma: the bouquet is elegant and complex with red fruit well harmonized to spicy notes;  
palate: full bodied with round, mouth filling flavours of red fruits, pleasing weight and a long elegant finish with good acidity;
- **servng:** 17-18°C,
- **alcol:** 14,5 %vol;
- **winemaking:** hand picked fruit was destemmed and crushed, cold soaked for two days and fermented in small open top vats with frequent punch downs. After an extended lees maturation it aged in new french tonneau (500L) for 12 months.

# "MESSER OTO"

AGLIANICO DEL VULTURE  
DOC



• **varietà:** 100% uve Aglianico del Vulture;

• **vigneto:** agro di Venosa, contrada Piano di Camera;

• **note organolettiche:**

colore: rosso rubino intenso

aroma: profumo avvolgente con evidenti sentori di frutta rossa e spezie tipiche di questo vitigno;

palato: di buon spessore con una bocca gradevolmente segnata da tannini in progressiva fusione con il resto della componente decisamente fruttata. Notevoli prospettive di evoluzione;

• **modalità di servizio:** 18-20°C;

• **alcol:** 14,0 %vol;

• **vinificazione:** Fermentazione con macerazione di media lunghezza in contenitori verticali in acciaio inox a temperatura controllata per preservarne gli aromi. Affinamento su fecce fini con ripetuti batonage per acquisire una maggiore grassezza e per una migliore evoluzione gusto-olfattiva.

• **variety:** 100% Aglianico del Vulture grapes;

• **vineyard:** vineyards located on the Contrada Pian di Camera in the village of Venosa;

• **tasting notes:**

colour: intense ruby red;

aroma: an elegant nose with a predominance of red fruits notes and a delicate nuance of spicy typical of the aglianico variety;

palate: full bodied with a palate showing ripe rich fruits, silky texture and a long dry finish, a wine with interesting aging potential;

• **servicing:** 18-20°C;

• **alcol:** 14,0 %vol;

• **winemaking:** . During maceration-fermentation we checked the temperature in order to preserve its fresh fruit flavours. Post malolactic fermentation we left the wine on its lees to give it a richer texture and a greater complexity

CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE

di LATORRACA GIUSEPPE via appia c/da vignali, 85029, Venosa (PZ) ITALIA.

phone-fax: +39 0972 35704; mobile: +39 339 4021120. Partita IVA: 00697100766;

web: [www.cantinemadonnadellegrazie.it](http://www.cantinemadonnadellegrazie.it)

e-mail: [info@cantinemadonnadellegrazie.it](mailto:info@cantinemadonnadellegrazie.it)

# "DROGONE d'Altavilla"

AGLIANICO DEL VULTURE  
DOC **RISERVA**



- **varietà:** 100% uve selezionate Aglianico del Vulture;
- **vigneto:** parte del vigneto Liscone piantato nel 1964;
- **note organolettiche:**  
colore: rosso rubino intenso tendente al granato, consistente;  
aroma: notevole finezza ed ampiezza, concentrato nella massa fruttata e speziata con uno spettro di aromi in continua crescita. Eccellente la fusione con il rovere;  
palato: ricchissimo di estratto, sviluppa un tannino morbido e maturo e finisce lunghissimo nella persistenza.;
- **modalità di servizio:** 18-20°C;
- **alcol:** 14,5 %vol;
- **vinificazione:** svolta in acciaio inox con lunghe macerazioni nello stile tradizionale della follatura. Segue un'evoluzione in legno per 24 mesi per poi poter riposare adeguatamente in bottiglia;

- **variety:** 100% selected Aglianico del Vulture grapes;
- **vineyard:** Liscone vineyard, especially coming from a small parcel planted in 1964;
- **tasting notes:**  
colour: dark and concentrated ruby red with garnet highlights;  
aroma: great intensity and complexity on the nose displaying ripe red fruits and spicy notes ;  
palate: lovely fruit concentration, depth, integrated oak and velvety tannins. Lingering and fascinating fruit finish.
- **servng:** 18-20°C;
- **alcol:** 14,5 %vol;
- **winemaking:** fermentation took place in small open top stainless steel tank. During fermentation the cap was planged several times daily to extract colour, tannins and flavour. So an extended lees maturation and 24 months of aging in French oak has softened the tannins and given a full rich complexity to the flavour.

CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE  
di LATORRACA GIUSEPPE via appia c/da vignali, 85029, Venosa (PZ) ITALIA.  
phone-fax: +39 0972 35704; mobile: +39 339 4021120. Partita IVA: 00697100766;  
web: [www.cantinemadonnadellegrazie.it](http://www.cantinemadonnadellegrazie.it)  
e-mail: [info@cantinemadonnadellegrazie.it](mailto:info@cantinemadonnadellegrazie.it)

# "Sagaris" rosè

AGLIANICO  
IGT BASILICATA ROSATO



- **varietà:** 100% uve Aglianico del Vulture;
- **vigneto:** agro di Venosa, vigneto Liscone;
- **note organolettiche**  
colore: brillante rosa salmone;  
aroma: personalità aromatica caratterizzata principalmente da note fruttate tra cui ciliegia e fragole;  
palato: freschezza acida e componente fruttata per un palato elegante;
- **modalità di servizio:** 12-14°C;
- **alcol:** 13,5 %vol;
- **vinificazione:** ottenuto per salasso dopo circa 6-8 ore di criomacerazione, fermentazione a temperatura controllata evitando di superare i 16° C. Travaso post-fermentazione e maturazione sulle fecce fini con ripetuti batonnage. Una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento per assicurare la sua brillantezza.

- **variety:** 100% Aglianico del Vulture grapes;
- **vineyard:** Liscone vineyard;
- **tasting notes:**  
colour: bright salmon pink;  
aroma: fruit aroma with particular cherries and strawberries notes out of the glass ;  
palate: the wine has a lovely balance and a lingering fruit filled finish.
- **serving:** 12-14°C;
- **alcol:** 13,5 %vol;
- **winemaking:** Soon after harvest the fruit was de-stemmed and crushed and the juice was allowed to remain in contact with the skins for around 8 hours. Following this a long cool fermentation took place. Post fermentation a light filtration to enhance its brightness.

# "LEUCONOE"

MALVASIA

IGT BASILICATA BIANCO



- **varietà:** 100% malvasia bianca del Vulture;
- **vigneto:** agro di Venosa, vigneto San Francesco
- **note organolettiche:**  
colore: giallo verdognolo  
aroma: elegante proposta olfattiva con note di frutti a bacca bianca, erbe aromatiche (liquirizia) e finale nocciolato;  
palato: precisione di contrasti tra morbidezza, acidità e mineralità;
- **modalità di servizio:** 12-14°C;
- **alcol:** 12,0 %vol;
- **vinificazione:** Vendemmia manuale con immediata pressatura delle uve seguita da decantazione statica a freddo senza l'ausilio di agenti chiarificanti. Fermentazione a basse temperature e successiva permanenza sui lieviti per una corretta evoluzione gusto-olfattiva, Quindi una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

- **variety:** 100% malvasia bianca del Vulture;
- **vineyard:** This malvasia is made from fruit sourced from our San Francesco vineyard in the district of Venosa.
- **tasting notes:**  
colour: greenish yellow;  
aroma: the wine show lovely florals and fruits notes with a definite overtone of liquorice ;  
palate: light bodied, fresh and zesty, a perfect blend of savoury, minerality and fruit characteristic;
- **servng:** 12-14°C;
- **alcol:** 12,0 %vol;
- **winemaking:** The grapes were hand harvested, pressed and cold settled without using fining agents. After racking off juice lees a cool fermentation took place. The wine was then left on its fermentation lees for several weeks and stirred to increase the palate weight and texture, before the wine was filtered and bottled;

CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE

di LATORRACA GIUSEPPE via appia c/da vignali, 85029, Venosa (PZ) ITALIA.

phone-fax: +39 0972 35704; mobile: +39 339 4021120. Partita IVA: 00697100766;

web: [www.cantinemadonnadellegrazie.it](http://www.cantinemadonnadellegrazie.it)

e-mail: [info@cantinemadonnadellegrazie.it](mailto:info@cantinemadonnadellegrazie.it)