



Tansillo Pas Dosè, il metodo classico rosè lucano da aglianico in purezza

L'ultima etichetta di Cantina di Venosa è ottenuta da uve coltivate sui 500 metri di altezza, nella parte nord orientale della provincia di Potenza

Tansillo Pas Dosè è l'ultimo arrivato alla Cantina di Venosa (PZ): un **metodo classico rosè da aglianico in purezza** che ammalia grazie al suo rosa tenue con riflessi cipria. Dal calice arrivano sentori di piccoli frutti a bacca rossa, crosta di pane e pasticceria mentre al palato è fresco, dinamico, con bollicine fini di ottima sapidità e lunghissima persistenza. Le note minerali ricordano il territorio vulcanico del Vulture.

Tansillo Pas Dosè di Cantina di Venosa: il nuovo metodo classico rosè

Le uve per produrre questa etichetta dell'azienda lucana sono coltivate a spalliera tra i 500 e i 550 metri slm nella parte nord orientale della provincia di Potenza, nel territorio di Venosa; con rese di 80-100 quintali/ettaro e con piante di 10-20 anni d'età.

La vendemmia è manuale e i grappoli sono depositi in cassette da 10/12 kg nelle prime ore del mattino, per essere immediatamente trasportate in cantina per la pigiatura e la separazione del mosto dalle bucce. La rifermentazione in bottiglia avviene a una temperatura controllata di 12 °C e l'affinamento delle bollicine sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi.

«La nostra nuova etichetta esprime la forza, il carattere e la versatilità di un grande vitigno, l'aglianico. – commenta il direttore commerciale **Antonio Teora** – È la varietà principe del Vulture, un simbolo della nostra viticoltura e soprattutto di Cantina di Venosa, un modo da parte nostra di rappresentare un'uva in tutte le sue possibili espressioni all'interno di un progetto di qualità che non finisce qui, anzi con altre sorprese in arrivo. Questo vino, inoltre, vuole rendere omaggio al poeta Luigi Tansillo, nato a Venosa nel 1510».

Cantina di Venosa: l'unione fa la forza

[Cantina di Venosa](#), l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata, accorpa 350 soci ed è fra le più importanti del sud. I suoi vini nascono alle pendici del Vulture da 800 ettari di vigne su terreni d'origine vulcanica. I vitigni principali sono aglianico, malvasia di Basilicata, moscato bianco e merlot.

Tra nuovi progetti di sostenibilità, vigne sorvegliate dal satellite, vini in cantinamento sotto il mare e strutture all'avanguardia per l'efficienza aziendale – imbottigliamenti, spedizioni – l'azienda potentina è un modello della cooperazione: una comunità di piccoli vignaioli fondata nel '57 e cresciuta costantemente nei numeri e nella qualità dei suoi vini; dal Carato Venusio Superiore, un Aglianico del Vulture Docg, potente, strutturato, elegante, al Matematico, il grande rosso delle migliori vendemmie, da un taglio bordolese di uve merlot e aglianico, affinato 6 mesi in barrique francese. E poi bianchi da uve malvasia di Basilicata, rosato da aglianico in purezza, bollicine metodo classico.

Cantina di Venosa

Via Appia, 86 – Venosa (Pz)

www.cantinadivenosa.shop

Data di creazione

30/11/2023

Autore

redazione