

Morbino Moscato Spumante 2004 Basilicata igt

LA LUCE

Uva: moscato

Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro

Fermentazione e maturazione: metodo charmat

La storia della famiglia di Michele La Luce è da sempre legata a questi venti ettari appollaiati sulle colline che da Barile degradano nervosamente verso Venosa. La perla di questa proprietà è ovviamente costituita dallo splendido vigneto ben impostato a ridosso della casa destinata a diventare cantina. Attualmente infatti Michele, contadino-faccia da brigante, si appoggia al Consorzio di Barile ma ha in programma la ristrutturazione del fabbricato e la creazione di un punto di degustazione. L'esposizione delle vigne consente ai grappoli di stare sempre al sole ad un'altezza che varia tra i 300 e i 450 metri, con una refola di vento costante che mantiene la sanità del frutto. Così il terreno vulcanico, la giusta dose di escursione termica, il lavoro in vigna di Michele e in Cantina di Sergio Paternoster ci regalano questo Moscato 2004, con note aromatiche e fruttate sicuramente più accentuate rispetto ad altri. L'annata si conferma stupenda, il bicchiere è già pronto, l'antica tradizione di spumantizzazione del Vulture prosegue anche se il mercato non sembra in grado di capire cosa si trova di fronte. Lo capirà, perché questo bicchiere giallo paglierino è l'essenza di tutte le raffigurazioni di Bacco: in una parola, se non c'è Moscato nelle coppe di Dioniso ebbro cosa diavolo pensate ci potesse essere? Certo non quei luridi rossi allungati con acqua marina e garum usati dagli antichi romani.

Sede a Ginestra. Via Roma, contrada Serra del Tesoro

Tel. 0972.646145

Sito: <http://www.vinialuce.it>

Email: vinialuce@libero.it

Enologo: Sergio Paternoster

Bottiglie prodotte: 20.000

Ettari: 6 di proprietà

Vitigni: aglianico, moscato