Inaugurata la nuova Cantina Re Manfredi: un’eccellenza enologica nel cuore del Vulture

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2023



Si è tenuta sabato scorso, **29 luglio, l’inaugurazione della nuova cantina della tenuta Re Manfredi alla presenza del Presidente della Regione lucana**, dell’Assessore all’Agricoltura, del Sindaco di Venosa e della stampa locale.

Situata a Venosa, cittadina illustre per aver dato i natali al poeta latino **Orazio, la tenuta Re Manfredi è uno dei nomi più significativi del territorio del Vulture.**

Fondata nel 1998 è ora una delle tenute più prestigiose tra quelle di proprietà di Gruppo Italiano Vini che ha sempre creduto nelle potenzialità del **territorio del Vulture e in quelle di tutta la Basilicata**, una regione di antiche tradizioni oggi vocata anche alla moderna ospitalità.

Nel 2020 il Gruppo ha deciso di dar vita ad un importante investimento che ha dotato Re Manfredi di una cantina all'avanguardia. **Dopo gli importanti lavori di scavo, è stata costruita ex-novo una struttura unica nel territorio che ha una linea di pigiatura con selezione delle uve**, nuove presse e vinificatori in legno e acciaio e dei piccoli contenitori che permettono la vinificazione separata delle uve provenienti da vigneti diversi in modo da conservarne le peculiarità. La nuova struttura vanta anche un caveau dove trovano posto 1600 bottiglie di annate storiche, a far data dal 1998.

La nuova barricaia interrata a 7 metri di profondità ospita circa 200 barrique per l'affinamento dell'aglianico oltre a contenitori alternativi quali anfore, clayver e contenitori oeufs de Beaune utilizzati per testare tecniche di vinificazione diverse. La cantina è anche dotata di un impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia solare sostenibile.

L'opera è stata realizzata grazie al contributo della **Regione Basilicata che ha creduto fermamente nel progetto affinché l'aglianico** possa raggiungere orizzonti sempre più ampi e affermarsi ai vertici dei vini di pregio internazionali.

I vigneti di proprietà della tenuta si trovano ad una altitudine fra i 420 ai 600 metri s.l.m. e si estendono per circa 100 ettari ai piedi del vulcano dormiente che domina l'altopiano con i suoi **1300 metri di altezza**. La lava e la cenere del vulcano Vulture si sono mischiate con il suolo ricco di argilla, calcio, azoto e tufo contribuendo a creare un terroir unico nel suo genere e nel panorama vitivinicolo del mediterraneo.Il vitigno principe della Basilicata è

l’Aglianico che Re Manfredi interpreta in tre versioni: il Taglio del Tralcio, il Re Manfredi e il superiore Vigneto Serpara, un cru prodotto da uve coltivate nel comune di Maschito in un vigneto di soli 6 ettari. Tre grandi vini che soddisfano un consumatore curioso e raffinato alla ricerca di vini particolari.

Re Manfredi produce inoltre un vino bianco da vitigni inusuali per il Vulture tra i quali Traminer e Müller Thurgau che il microclima peculiare della zona consente di coltivare con grande soddisfazione. **E il Re Manfredi bianco, grazie alla sua struttura e aromaticità, ha conquistato anche chi era convinto che la Basilicata non fosse una terra da bianchi.**