





LA NOSTRA STORIA

Dai vigneti acquistati negli anni '60 da mio nonno Generoso, l'azienda è stata fondata nell'anno **2000** per salvare dalla vendita i bellissimi vigneti di proprietà che circondano l'abitazione di famiglia.

Le vigne poste a **600** metri di altitudine ai piedi del **Monte Vulture** (un Vulcano dormiente, ma geologicamente ancora non spento) per decenni i **6** ettari di **Aglianico del Vulture** furono coltivati con il solo scopo finale della vendita delle uve sul mercato regionale e anche oltre. La vendita dei vigneti sembrava la soluzione più facile, i miei **sogni** mi vedevano lontana dal paese natio, nel mondo a cercar fortuna.

Un tuffo al cuore però mi fece stravolgere i piani della mia vita; i sacrifici e gli sforzi della mia famiglia non potevano essere vanificati così facilmente.

Parallelamente ai miei studi universitari in Viticoltura ed Enologia a Pisa, prese forma il progetto di investire sul nostro territorio, puntando tutto su di un **unico vino** il **TITOLO** immaginandolo fin da subito come un vino da seria A, un **cru** per rappresentare al meglio le caratteristiche dell'Aglianico che in questa zona offrono un **terroir** e un microclima **unico**.

OUR HISTORY

The winery was founded in **2000** in order to save the vineyards that surround our family home from being sold, those which were purchased by my grandfather Generoso in **the 60's**.

For decades the **6** hectares of vines located **600** meters above the sea at the foot of **Mount Vulture** (a dormant but not yet extinct Volcano) were cultivated for the sole purpose of selling the grapes on the local market and beyond, to northern Italy. Selling the vineyards seemed the most logical solution as my **dreams** took me far from my native home, elsewhere in the world to seek my fortune.

But my heart sank at the thought of the sacrifices my family made being sold off, so I utterly changed my plans.

Concurrent with my studies at the University of Pisa in Oenology and Viticulture a new project was launched, one that would invest in our territory, staking everything on a **single wine**, **TITOLO**, imagining this wine as a first **class "cru"** to best represent the characteristics of **Aglianico** and the **unique terroir** and microclimate of our area.





LA CANTINA

La cantina storica dell'azienda è stata ricavata dai vecchi locali sotto l'abitazione di famiglia **Torre Titolo** dove nonno Generoso ricoverava i mezzi e le attrezzature agricole.

Un primo ampliamento è stato eseguito scavando direttamente nella **roccia vulcanica** per ospitare la barriera.

Recentemente è stato completato il nuovo progetto di ampliamento in adiacenza al corpo storico aziendale e messe in comunicazione da un tunnel scavato nella roccia vulcanica.

La nuova struttura è costruita secondo i principi della **bioarchitettura** impiegando materiali di recupero e riciclo, sistemi di isolamento termico e ventilazione naturale per ridurre a **zero gli impatti** e i consumi energetici.

La cantina è dotata di tutte le più moderne attrezzature necessarie per garantire le migliori attenzioni possibili al nostro **TITOLO**.

THE WINERY

The original winery was built in the old storage areas located under the family home, **Torre Titolo**, where my grandfather kept the tractor and farming equipment.

The first addition was the barrel aging cellar that was created by digging directly into the hillside composed of **volcanic rock**.

The winery was recently expanded with a new structure adjacent to the original one, which is accessible through a tunnel carved through the volcanic rock.

The new addition was constructed in an **ecologically - friendly** manner by utilizing recycled and recovered materials, installing thermal insulation and utilizing natural ventilation, all of which reduce the **environmental impact and energy consumption to zero**.

The winery is equipped with the most modern technology available to ensure the best conditions possible for our **TITOLO**.







Tiberio Fucci photo

II TERRITORIO

In queste terre generose le vigne guardano con orgoglio e timore il **Monte Vulture**, quasi a cercare in ogni giorno che passa una conferma di qualità per l'uva ed il nostro vino.

Il contesto è di una bellezza senza pari: il sole, la pioggia, la neve ed i venti scandiscono l'alternarsi delle stagioni.

Su queste colline che sembrano non finire mai, accanto ad un vitigno importante, l'**Aglianico del Vulture**, la nostra famiglia da sempre lavora con passione per conservare i caratteri inconfondibili ed unici del nostro vino.

La forza e la mineralità dei **terreni vulcanici**, l'acidità donata dalle forti **escursioni termiche**, caratteri che non si esauriscono nel profumo e nel colore, nella limpidezza e nel sapore, ma che vivono nella personalità del vino, di un solo vino, **TITOLO**, nel suo equilibrio e nella capacità di trasmettere a chi lo beve i sentori originali.

THE TERRITORY

In these generous lands the vineyards look with pride and awe to **Mount Vulture**, as if to seek in each passing day a confirmation of quality for the grapes and our wine.

The context is of unmatched beauty: the sun, the rain, the snow and the winds mark the changing seasons.

On these hills that seem to never end, beside a noble grape, **Aglianico del Vulture**, our family has always worked with passion to cultivate the unmistakable and unique character of our wine.

The strength and minerality of the volcanic land, the acidity enhanced by **extreme temperature fluctuations**, characteristics that do not end with the aroma and color, the clarity and flavor, but rather reside in the personality of the wine, our only wine, **TITOLO**, with its balance and ability to convey these original fragrances to those who drink it.







VISITE E DEGUSTAZIONI IN CANTINA

Visita cantine e vigneto: durata 90 minuti
Si consigliano scarpe idonee a passeggiare nel vigneto

Degustazione annata corrente * 

Degustazione vecchie annate
(se disponibili)

Degustazione con formaggi e salumi locali
(minimo 4)



TASTING AND VISIT IN CELLAR

Cellar and vineyard visit: 90 minutes
We recommend suitable shoes for walking in the vineyard

Tasting current vintage * 

Tasting old vintage
(if available)

Tasting with food pairing (local cheeses and salami)
(minimum 4 people)



LA NOSTRA ACCOGLIENZA / OUR CELLAR WELCOME
Degustazioni, pranzi con il produttore ed eventi personalizzati
Tastings, Winemaker lunch & custom event





≡≡
ELENA FUCCI



ELENA FUCCI



Azienda Agricola Elena Fucci
C.da Solagna del Titolo • 85022 BARILE (PZ) - Italy
PIVA 01465770764 • C.F.FCCLNE81C70L738I

info@elenafuccivini.com
T +39 320 48 79 945

elenafuccivini.com
f t in S