



Lorenzo e Andrea Piccin



Esclusiva Italia

80.000

16 ha: Aglianico del Vulture

2021/22	« Gricos » Aglianico del Vulture DOC	Rosso	Secco	Tappo Diam; 2022 a esaurimento 2021
2021/22	« Grifalco » Aglianico del Vulture DOC	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2019/21	« Damaschito » Aglianico del Vulture DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2019
2019/21	« Daginestra » Aglianico del Vulture DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2019

## QUALITÀ E RISPETTO

La **Cantina Grifalco** coltiva vigneti e produce vini nel territorio del Vulture. La qualità dei suoi vini è merito delle uve provenienti da vigneti situati in diverse aree del Vulture, a Maschito, Venosa, Forenza e Ginestra. Le caratteristiche dei diversi terreni generano la peculiarità di ogni vino. Ogni parcella è vinificata separatamente al fine di **tutelare ed esaltare** le diverse espressioni dei **vini e dei vigneti del Vulture**.

"I fratelli Grifalco, Andrea e Lorenzo Piccin continuano ad alzare l'asticella nel Vulture. Questo è **uno dei progetti più entusiasmanti da seguire in Vulture**, e nessun amante dell'Aglianico dovrebbe lasciarsi sfuggire l'occasione di aggiungere queste nuove uscite alla propria cantina." - [Eric Guido, Vinous 2023](#)

"Vini di grandissimo valore uniti a un'agricoltura attenta e a un'enologia non interventista: una ricetta perfetta!" - [Guida Slow Wine 2023](#)

"Una storia d'amore tramandata da genitori ai figli, dediti alla coltivazione di un'uva affascinante e complessa come l'Aglianico." - [Gambero Rosso 2021](#)

"Le aziende vinicole che spingono i confini sono spesso guidate da coloro che pensano oltre le loro regioni. Traggono ispirazione da pratiche enologiche e viticole di altre zone. I migliori lo fanno con **un senso di rispetto per la loro terra e il loro terroir**. Questo è Grifalco." - [Alexander Peartree, Wine Enthusiast 2021](#)

"La realtà produttiva di quest'azienda del Vulture si può riassumere in due semplici parole: stile e identità. I fratelli Lorenzo e Andrea Piccin sono sempre attenti, originali e capaci di interpretare in maniera ottimale il vitigno in relazione ai diversi cru aziendali, con lunghissime macerazioni e una cifra espressiva convincente che li contraddistingue e li rende unici." - [Guida Vitae 2024](#)



### « Gricos » Aglianico del Vulture DOC

🍇 Aglianico 100%

🍷 10-30 anni

🕒 Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in inox. Affinamento in barrique per 6/12 mesi, di nuovo in inox e successivo imbottigliamento.

🍷 40.000

🍷 5-10 anni

🍷 Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

🍷 Rosso rubino, sfumature violacee, sentori di frutta rossa croccante, ciliegia e pepe. Sentori di grafite al palato.

🍷 Il fervore.



### « Grifalco » Aglianico del Vulture DOC

🍇 Aglianico 100%

🍷 25-40 anni.

🕒 Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in inox. Affinamento in barrique per 6/12 mesi, di nuovo in inox e successivo imbottigliamento.

🍷 25.000

🍷 almeno 10 anni

🍷 Perfetto con piatti ricchi: carni e formaggi.

🍷 Rosso rubino. Sentori minerali di grafite, cacao e caffè. Media strutturato supportata da dolci tannini. Ottima acidità che sostiene la lunghezza e la persistenza del vino.

🍷 La saporosità antica.



### « Damaschito » Aglianico del Vulture DOCG

🍇 Aglianico 100%

🍷 60-70 anni

🕒 Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in tino di rovere. Sosta sulle bucce per 70 giorni, affina in botte per 18/20 mesi.

🍷 7.500

🍷 almeno 15-20 anni

🍷 Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

🍷 Profondo e brillante rosso rubino. Con tutto la profondità del vitigno e della terra di Maschito, sentori di violetta, cenere e pepe nero. Al palato grafite e agrumi, notevole struttura e tannini fini.

🍷 Il suono del gong in lontananza.



### « Daginestra » Aglianico del Vulture DOCG

🍇 Aglianico 100%

🍷 60-70 anni

🕒 Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in tino di rovere. Sosta sulle bucce per 70 giorni, affina in botte per 18/20 mesi.

🍷 7.500

🍷 almeno 10-20 anni

🍷 Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

🍷 Profondo e brillante rosso rubino, frutto rosso croccante, incenso, mirtillo, cacao menta e felce. Palato morbido, minerale e ampio di notevole struttura. Note di lavanda e menta, tannini fini, acidità vibrante.

🍷 Il tatto e il tratto dei gentiluomini d'antan.

