ACQUISTATO IL .....

"Il Preliminare" Basilicata IGT 2024 2024



Un grande bianco del Sud

i chiama Il Preliminare ed è un interessante bianco di origine lucana. Frutto di un assemblaggio di uve Aglianico del Vulture, vinificate in bianco, con Malvasia, Moscato e Chardonnay, viene lavorato in acciaio a temperatura controllata. Dopo la vinificazione matura in bottiglia per un paio di mesi prima di essere messo in commercio, per la felicità dei tanti appassionati che lo scelgono per accompagnare pranzi e cene a base di pesce. E' ideale, infatti, quando le pietanze sono delicate e nobili, come i crudi di mare, ma anche con i pesci d'acqua dolce. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, profumi di frutta esotica, dall'ananas, al mango fino alla papaya. In bocca, invece, si contraddistingue per la spiccata sapidità e la gradevole freschezza, con note di frutta fresca e vegetali.

Quando la passione è pura e sincera, non c'è nulla da fare. Va seguita. Ed è così che, non più giovanissimo, all'età di quaranta anni, Gerardo Giuratrabocchetti, lascia il suo lavoro e si butta anima e corpo in una nuova avventura: valorizzare il nobile Aglianico del Vulture coltivato, da generazioni, nelle terre di famiglia. Correva l'anno 1998 e le Cantine del Notaio muovevano i loro primi passi nel mondo del vino. A supportare Gerardo e la moglie Marcella, c'è il Professor Luigi Moio, ordinario di enologia presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Il successo è presto travolgente. Oggi la sede della cantina è a Rionero in Vulture, nel palazzo della famiglia Giuratrabocchetti. Qui si trovano antiche grotte risalenti al Seicento che vengono utilizzate come cantine di invecchiamento. I vini di Cantine del Notaio, premiati dalla critica italiana e internazionale, rappresentano oggi dei punti di riferimento per il loro territorio.

La Vigna

Terreno	MEDIO IMPASTO E SABBIOSO SU TUFO VULCANICO
Esposizione	Nord Est
Allevamento	CONTROSPALLIERA
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	AGLIANICO DEL VULTURE VINIFICATO IN BIANCO, MALVASIA, MOSCATO, CHARDONNAY IN PARTI UGUALI
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA
Sensazioni	ACCATTIVANTI PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA FRESCA: ANANAS, MANGO E PAPAYA

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821