ACQUISTATO IL .....

## "La Scrittura" Basilicata IGT 2022




## La versatilità dell'Aglianico

La Scrittura è la prova, qualora ve ne fosse ancora bisogno, che da un grande vitigno come l'Aglianico si possono ottenere vini straordinari, molto diversi tra loro. In questo caso, per esempio, dal 100% di Aglianico del Vulture, Cantine del Notaio produce un interessante rosato da abbinare con soddisfazione a piatti di pesce e addirittura con il sushi. Vendemmia manuale in cassetta, la vinificazione è accurata e volta a preservare tutto il buono dei profumi dell'uva. Dunque pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Maturazione sempre in acciaio prima dell'imbottigliamento. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosa cipolla carico, con profumi di piccoli frutti rossi decisamente succosi. In bocca è fresco e sapido, caratterizzato da una struttura complessa e da un finale elegante e persistente. Un vino in grado di mettere davvero tutti d'accordo.

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 rosato fermo |
| **Provenienza** | Basilicata |
| **Uve** | AGLIANICO DEL VULTURE IN PUREZZA |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata |
| **Sensazioni** | Sapore sapido e fresco in bocca, caratterizzato da una struttura complessa e da un finale elegante e persistente. |

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