



ACQUISTATO IL

"La Scrittura" Basilicata IGT

2022

La versatilità dell'Aglianico



Svinando

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	Rosato Fermo Secco IGT
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821