



ACQUISTATO IL

"L'Atto" Basilicata IGT

2022



Svinando®

Un Aglianico che racchiude in sé tutta la magia del territorio.

L'Aglianico viene definito il Re dei vitigni del nostro meridione. Un'uva ricca e capace di sopravvivere in climi che definire semplicemente caldi è quasi un eufemismo. Proprio per questo, spesso, l'Aglianico è assimilato a un vino potente, strutturato e difficile da affrontare. L'Atto di Cantine del Notaio è un vino pensato, al contrario, per rendere più facile e avvicinabile questo grande vitigno. Un Aglianico che non nasconde la sua origine e che non perde la sua personalità ma che allo stesso tempo sa anche essere più semplice e immediato. Il vino giusto per chi vuole avvicinarsi a questo vitigno senza rischiare di esserne travolto. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso emerge una sinfonia di frutta rossa croccante e spezie dolci. Sensazioni piacevoli che poi si confermano anche dopo il primo sorso. In bocca, infatti, è avvolgente e morbido. Fruttato e agile. Un calice che non dura mai abbastanza.

E' una storia relativamente recente, quella di Cantine del Notaio. Un'azienda profondamente legata alla figura del suo fondatore, Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie e deciso a rilanciare l'immagine dei vini lucani nel mondo. Una sfida impegnativa che Gerardo ha deciso di affrontare dopo aver speso parte della sua vita lontano da campi, vigneti e cantine. Un sogno decisamente realizzato grazie anche alla collaborazione di Luigi Moio, dell'Università di Napoli, oggi enologo dell'azienda. La sede della Cantina del Notaio si trova a Rionero in Vulture, all'interno di un antico palazzo di famiglia dove si trovano anche delle antiche grotte, oggi utilizzate come cantine di invecchiamento dei potenti vini prodotti dall'azienda.

La Vigna

Terreno Medio impasto e sabbioso su tufo vulcanico.

Esposizione Da 400 a 600 slm

Allevamento Controspalliera

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Basilicata

Uve Aglianico del Vulture

Gradazione 13,5°

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da 2 a 8 anni

Abbinamento Ottimo con bolliti e zuppe, primi piatti conditi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.

Vinificazione Macerazione di circa 5-6 giorni e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox. maturazione in grotte naturali di tufo vulcanico.

Sensazioni Rosso rubino - sentori di frutti rossi freschi con accenni speziati - ricorda la frutta fresca.

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