



ACQUISTATO IL

"Il Repertorio" Aglianico del Vulture DOC 2021

2021

Calore ed eleganza all'ennesima potenza



Una terra che conserva un immutato fascino. Suoli vulcanici, generosamente baciati dal sole, vitigni nativi capaci di sopravvivere in condizioni quasi estreme e di dar comunque vita a vini di assoluta eleganza e potenza. Stiamo parlando della Basilicata e dell'Aglianico che qui raggiunge punte qualitative altissime. Vigne con più di cento anni di vita, spesso coltivate con metodi sostenibili, che Cantina del Notaio conserva e valorizza, vendemmia dopo vendemmia, grazie alla qualità dei vini che propone. Come questo Il Repertorio, rosso caldo e strutturato, affinato per non meno di un anno in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per non risultare troppo invadenti. Ne deriva un calice di un bel rosso rubino brillante che colpisce per la varietà dei suoi profumi che spaziano dalla frutta rossa ben matura alle note più dolci del legno e della vaniglia. Un calice che non va affrontato alla leggera perché può dare assuefazione. Per l'equilibrio delle sue componenti e per la potente tannicità che è propria del vitigno di origine.

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 Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Basilicata

Uve 100% Aglianico del Vulture

Gradazione 14°

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da 3 a 10 anni

Abbinamento Ottimo con arrostiti di carne rossa e preparazioni a base di selvaggina.

Vinificazione Macerazione per 10 giorni circa e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox. maturazione in grotte naturali di tufo vulcanico, in carati o tonneaux di rovere francese.

Sensazioni Rosso rubino - ricco, pieno e ben equilibrato con evidenti note di ciliegia un finale di marasca leggermente speziato e con una tannicità notevole.

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