

Nom	L'Autentica
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	rond, puissant, doux
Appellation	IGT Basilicata
Cépages	70% moscato del vulture, 30% malvasia del vulture
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Avec une passion incommensurable et un grand intérêt pour la biodynamie, Gerardo Giuratrabocchetti poursuit la philosophie de son grand-père, dont il a hérité le domaine, sur les versants du Vulture, un volcan éteint. C'est également son grand-père qui a initié l'actuel propriétaire à la viticulture. Son père aussi lui inspire le plus grand respect puisqu'en 1998, il rebaptise le domaine en rendant hommage à la profession de celui-ci : les caves du notaire. De superbes caves anciennes érigées à Rionero del Vulture en briques de tuf volcanique et où l'aglianico local est transformé en élégants vins de DOC. La gamme des vins rouges va d'un vin de base fruité, 'L'atto' à un vin classique complexe 'La firma' et un cru de haut niveau 'Il sigillo' en passant par 'Il repertorio'. L'interprétation la plus classique se retrouve dans un rosé 'Il rogito', mais la maison produit aussi des vins blancs amples et surprenants, et notamment un aglianico vinifié en blanc (sans contact avec les pellicules). Le moscato et le malvasia ont rendez-vous dans un vin doux, 'L'autentica'. Et depuis quelques années, l'assortiment comporte aussi un spumante millesimato à base d'aglianico: 'La stipula'. L'Autentica a une couleur or. Le nez est fin avec des arômes intenses de miel, de fruits confits et de friandises. Bouche pleine et souple. Intense et complexe avec une longue finale fruitée.
Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	2 ha de vignobles situés à Maschito et Rionero in Vulture.
Rendement	-
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	fin novembre
Vinification	Après le pressurage, le vin passe en barriques où commence une longue fermentation qui peut durer jusqu'à 60 jours. Le vin vieillit ensuite 14 mois dans ces mêmes barriques et restera encore après cela 4 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	14 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	4.900 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93

