LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Aglianico del Vulture Il Repertorio
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Aglianico del Vulture
Cépages	100% aglianico
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'Aglianico del Vulture 'Il Repertorio' a une couleur rouge profonde et des arômes fruités de cerises noires et de baies. La bouche est fruitée et pleine, avec des notes clairement épicées. La finale est également assez épicée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rionero in Vulture
Rendement	-
Viticulture	Biodynamique
Vendange	Fin octobre
Vinification	Après une courte macération, la fermentation a lieu pendant 15 jours en cuves inox à une température controllée. Le vin vieillit 12 mois en barriques de 2ème et 3ème passage.
Elevage	12 mois en barriques de 2ème et 3ème passage.
Analytique	Alc. 13,50% Vol.
Production	50.000 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 92



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)