LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Aglianico del Vulture 'La Firma'
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Aglianico del Vulture
Cépages	100% aglianico
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 de Vulture 'La Firma' a une couleur profonde. Le bouquet est essentiellement sur des fruits des bois, de la liqueur et du pain aux noix. Plein et puissant en bouche, avec un caractère minéral. Structuré.
Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier
Origine	Rionero in Vulture.
Vendange	Début novembre.
Vinification	Après une longue macération (25 jours), la fermentation se fait en cuves inox à une température controllée .
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises de 1 ou 2 ans d'âge.
Production	25.000 bouteilles



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)