

Nom	Bianco Basilicata Il Preliminare
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGT Basilicata
Cépages	chardonnay, malvasia, moscato, aglianico
Pourcentage d'alcool	13,50% 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'. Il Preliminare a une couleur jaune intense et un très beau nez de fruits exotiques (mangue, papaye et ananas). L'attause est fraîche et la structure juteuse, avec un beau fruit. Vin élégant à la finale persistante sur des fleurs blanches.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Rionero in Vulture.
Rendement	5.000 pieds/ha - 80 q/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Août et octobre.
Vinification	Vinification en cuves inox à température contrôlée. Pas de malolactique. Le vin repose 2 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Production	45.000 bouteilles

