

Nom	Bianco Basilicata La Raccolta
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Basilicata
Cépages	chardonnay, fiano, sauvignon, 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'. La Raccolta a une couleur jaune or. Le nez développe des arômes d'accacia, de miel et de fruit mûr. La bouche est pleine et ronde. Très séduisant et persistant, notes d'amande. Finale longue et fraîche.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Rionero in Vulture.
Rendement	5.000 pieds/ha - 70 q/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	2ème moitié d'août et fin octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique en petits fûts de chêne pendant 3 mois. Fermentation malolactique partielle. 2 mois de maturation en fûts de chêne. Le vin repose ensuite 5 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	2 mois en fûts de chêne.
Production	7.000 bouteilles

