

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	L'Atto
<b>Millésime</b>	2018
<b>Producteur</b>	Cantine del Notaio
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGP Basilicata
<b>Cépages</b>	100% aglianico
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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'.</p> <p>L'Atto a une couleur noir encre. Au nez, on découvre des arômes de cerises noires, de moka, un peu fumé et avec une pointe boisée. La bouche est souple avec des tannins doux et fruités. Belle découverte à base de ce noble cépage.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Rionero in Vulture, vignobles les plus jeunes, terrain sablonneux et volcanique de texture moyenne
<b>Rendement</b>	5000 pieds par ha - 6000 kg/ha
<b>Viticulture</b>	Bio dynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	Manuelle - 3ème semaine d'octobre
<b>Vinification</b>	Macération et fermentation de 10 à 15 jours à 25°C. La maturation a lieu en 'botte' pendant 4 à 6 mois. Le vin repose enfin 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
<b>Elevage</b>	6 mois de barriques de 4ème passage
<b>Analytique</b>	Alc.:14,50 % vol.
<b>Production</b>	200.000
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024

