

Nom	Rosato Basilicata Il Rogito
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Basilicata
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'. Le Rosato 'Il Rogito' a une couleur rouge léger et un nez de fraises, de friandises et d'épices. Une bouche complexe et pleine où l'on retrouve essentiellement des épices orientales. La finale est longue et les tannins sont souples.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, plats végétariens, plats épicés, barbecue, fromages doux, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Rionero in Vulture.
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Après une courte macération de 2 jours, le vin vieillit 12 mois en barriques françaises de 3ème passage. Ensuite, il reste encore 4 mois en bouteilles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises de 3ème passage.
Production	35.000 bouteilles

