LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Aglianico del Vulture Il Repertorio
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Aglianico del Vulture
Druivensoorten	100% aglianico
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Met een onmetelijke passie en een biodynamische spirit bouwt eigenaar Gerardo Giuratrabocchetti op de flanken van de uitgedoofde Vulture verder op de filosofie van zijn grootvader, naar wie hij is vernoemd en van wie hij de stiel van het wijnmaken heeft geërfd. Dat hij ook een diep respect koestert voor zijn vader blijkt uit het feit dat het domein in 1998 genoemd werd naar het beroep van deze laatste: de kelders van de notaris. In deze prachtige oude kelders van vulkanisch tufsteen in Rionero del Vulture wordt de plaatselijke aglianico getransformeerd in gedistingeerde DOC-wijnen. Het rode gamma gaat van de fruitige basiswijn 'L'atto' over 'Il repertorio' naar de complexe klassieker 'La firma' en de topcru 'Il sigillo'. De meest fruitige interpretatie is de rosé 'Il rogito', terwijl er ook verrassende, volle witte wijnen worden gemaakt, onder meer van aglianico die in wit gevinifieerd wordt (zonder contact met de blauwe schilletjes). Moscato en malvasia vinden elkaar dan weer in de zoete wijn 'L'autentica'. Ten slotte wordt er sinds enkele jaren ook een witte spumante millesimato gemaakt van aglianico: 'La stipula'. De Aglianico del Vulture 'Il Repertorio' heeft een intens purpere kleur. In de neus vinden we aroma's van zwarte kersen, braambessen en Mediteraanse kruiden. De smaak is intens en vol. Voorts een complex samenspel van zwarte kers, melkchocolade, drop en kruiden. De afdronk is soepel met mooie rijpe gepolijste tanines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Rionero in Vulture
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch
Oogst	Eind oktober
Vinificatie	Na een korte maceratie start de fermentatie in stalen tanks gedurende 15 dagen onder gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op Franse barriques van 2e en 3e passage.
Opvoeding	12 maanden op Franse barriques van 2e en 3e passage
Analytisch	Alc. 13,50% Vol.
Productie	50.000 flessen
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 92



CANTINE DEL NOTAIO

IL REPERTORIO

Est 1998

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)