

Naam	Bianco Basilicata La Raccolta
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, weinig tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Basilicata
Druivensoorten	chardonnay, fiano, sauvignon, aglianico

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'.

La Raccolta heeft goudgele kleur. In de neus vinden we complexe aroma's van acacia, honing en rijp fruit. De smaak is vol en rond. Zeer verleidelijk en persistent, onderton van amandelen. Frisse en lange afdrank.

Serveren bij

gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus

Oorsprong

Rionero in Vulture.

Opbrengst

5.000 planten/ha.

Druiventeelt

Biodynamisch & Biologisch

Oogst

eind augustus en oktober.

Vinificatie

Alcoholische fermentatie in barriques, er vindt een gedeelte fermentatie plaats, nadien rijpt de wijn gedurende een korte periode in eiken vaten, tenslotte verblijft de wijn minstens 5 maanden op fles vooraleer hij op de markt komt.

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

2 maanden in barriques.

Productie

7.000 flessen



BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica