

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	L'Atto
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Cantine del Notaio
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGP Basilicata
<b>Druivensoorten</b>	100% aglianico
<b>Omschrijving</b>	<p>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 stijl 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.</p> <p>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'.</p> <p>De L'Atto heeft inktzwarte kleur. Het boeket geurt naar zwarte kersen en mokka, wat rokerig met een vleugje hout. De smaak is soepel met zachte tannines en aangenaam fruit. Mooie kennismaking met deze nobele druivensort.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Rionero in Vulture
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Druiventeelt</b>	Biodynamisch & Biologisch
<b>Oogst</b>	Eind oktober
<b>Analytisch</b>	Alc.:14,50 % vol.
<b>Productie</b>	200.000
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024

