

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosato Basilicata Il Rogito
<b>Jaartal</b>	2021
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2029
<b>Producent</b>	Cantine del Notaio
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT 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 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.</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 Rosato 'Il Rogito' heeft een lichtrode kleur. Hij geurt vooral naar aardbeien, snoepgoed en kruiden. Complexe, volle smaak waarin Oosterse specerijen overheersen. De afdronk is lang waarbij de zoete tannines de wijn een extra dimensie geven. Dit is een maaltijdrosé bij uitstek!</p>
<b>Serveren bij</b>	koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met pikante smaak)
<b>Oorsprong</b>	Rionero in Vulture
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	Midden oktober
<b>Vinificatie</b>	Na een korte maceratie van 2 dagen rijpt de wijn gedurende 12 maanden op Franse barriques van 3e passage. Hierna volgt nog een flesrijping van 4 maanden in de fles.
<b>Flesafsluiting</b>	diam
<b>Opvoeding</b>	12 maanden op Franse barriques van 3e passage
<b>Productie</b>	35.000 flessen

