LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Rosso Basilicata L'Atto
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Basilicata
Druivensoorten	100% aglianico
Alcoholpercentage	13,50% 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 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 druivensoort.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Rionero in Vulture, jonge wijngaard. Zanderige en vulkanische ondergrond.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha
Druiventeelt	Biodynamisch
Oogst	Eind oktober.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie gedurende 10 dagen bij 25°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4-6 maanden in 'botte', gevolgd door 4 maanden flesrijping.
Productie	200.000

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)