LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Aglianico del Vulture 'Il Sigillo'
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Aglianico del Vulture
Cépages	100% aglianico
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Avec une passion incommensurable et un grand intérêt pour la biodynamie, Gerardo Giuratrabocchetti poursuit la philosophie de son grand-père, dont il a hérité le domaine, sur les versants du Vulture, un volcan éteint. C'est également son grand-père qui a initié l'actuel propriétaire à la viticulture. Son père aussi lui inspire le plus grand respect puisqu'en 1998, il rebaptise le domaine en rendant hommage à la profession de celui-ci : les caves du notaire. De superbes caves anciennes érigées à Rionero del Vulture en briques de tuf volcanique et où l'aglianico local est transformé en élégants vins de DOC. La gamme des vins rouges va d'un vin de base fruité, 'L'atto' à un vin classique complexe 'La firma' et un cru de haut niveau 'Il sigillo' en passant par 'Il repertorio'. L'interprétation la plus classique se retrouve dans un rosé 'Il rogito', mais la maison produit aussi des vins blancs amples et surprenants, et notamment un aglianico vinifié en blanc (sans contact avec les pellicules). Le moscato et le malvasia ont rendez-vous dans un vin doux, 'L'autentica'. Et depuis quelques années, l'assortiment comporte aussi un spumante millesimato à base d'aglianico: 'La stipula'. Le Sigillo a une couleur rouge grenat lumineuse et des arômes profonds de fruits des bois mûrs, de chocolat et de poivre noir. La bouche est opulente et élégante en même temps, veloutée même avec une longue finale épicée et des notes liquoreuses et de chocolat fondant.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Rionero in Vulture, vignobles les plus jeunes, terrain sabloneux et volcanique de texture moyenne
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Manuelle - 3ème semaine d'octobre
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 13,50% Vol.
Production	15.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 95 Ian D'Agata: 91