LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Aglianico del Vulture 'La Firma' |
| **Millésime** | 2013 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2028 |
| **Producteur** | Cantine del Notaio |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Aglianico del Vulture |
| **Cépages** | 100% aglianico |
| **Alcohol percentage** | 13,00% 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.<br><br>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'.<br><br>L'Aglianico de Vulture 'La Firma' a une couleur profonde. Le bouquet est essentiellement sur des fruits des bois, de la liqueur et du pain aux noix. Plein et puissant en bouche, avec un caractère minéral. Structuré. |
| **Servir sur** | pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier |
| **Origine** | Rionero in Vulture |
| **Rendement** | - |
| **Viticulture** | Bio dynamique & Biologique |
| **Vendange** | Début novembre |
| **Vinification** | Après une longue macération (25 jours), la fermentation se fait en cuves inox à une température controllée . Après la fermentation malolactique, le vin passe en barriques françaises de 1 ou 2 ans d'âge où il restera 12 mois. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises de 1 ou 2 ans d'âge. |
| **Analytique** | 13,00% Vol. |
| **Production** | 25.000 bouteilles |