LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Aglianico del Vulture Rosato 'Il Rogito' |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2025 |
| **Producteur** | Cantine del Notaio |
| **Style de vin** | moyennement  rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Basilicata |
| **Cépages** | 100% aglianico |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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>Le Rosato 'Il Rogito' a une couleur rouge léger et un nez de fraises, de friandises et d'épices. Une bouche complexe et pleine où l'on retrouve essentiellement des épices orientales. La finale est longue et les tannins sont souples. |
| **Servir sur** | buffet froid de viande et salades, plats végétariens, plats épicés, barbecue, fromages doux |
| **Origine** | Rionero in Vulture |
| **Rendement** | - |
| **Vendange** | Mi-octobre |
| **Vinification** | Après une courte macération de 2jours, le vin vieillit 12 mois en barriques françaises de 3ème passage. Ensuite, il reste encore 4 mois en bouteilles. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises de 3ème passage. |
| **Analytique** | Alc: 14,50% Vol. |
| **Production** | 35.000 bouteilles |