LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Preliminare
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGP Basilicata
Cépages	chardonnay, malvasia, moscato, 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. 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'. Il Preliminare a une couleur jaune intense et un très beau nez de fruits exotiques (mangue, papaye et ananas). L'attause est fraîche et la structure juteuse, avec un beau fruit. Vin élégant à la finale persistante sur des fleurs blanches.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Rionero in Vulture
Rendement	5.000 pieds/ha - 80 q./ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	août et octobre
Vinification	Vinification en cuves inox à température controlée. Pas de malolactique. Le vin repose 2 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Elevage	-
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	45.000 bouteilles