LICATA

FICHE DE VIN

Nom	L'Atto
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, 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. 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'. L'Atto a une couleur noir encre. Au nez, on découvre des arômes de cerises noires, de moka, un peu fumé et avec une pointe boisée. La bouche est souple avec des tannins doux et fruités. Belle découverte à base de ce noble cépage.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rionero in Vulture, vignobles les plus jeunes, terrain sabloneux et volcanique de texture moyenne
Rendement	5000 pieds par ha - 6000 kg/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Manuelle - 3ème semaine d'octobre
Vinification	Macération et fermentation de 10 à 15 jours à 25°C. La maturation a lieu en 'botte' pendant 4 à 6 mois. Le vin repose enfin 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois de barriques de 4ème passage
Analytique	Alc.:14,50 % vol.
Production	200.000