LICATA
WIJNFICHE

Naam	Aglianico del Vulture 'Il 'Repertorio'
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Aglianico del Vulture
Druivensoorten	100% aglianico
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Met een onmetelijke passie en een biodynamische spirit bouwt eigenaar Gerardo Giuratrabocchetti op de flanken van de uitgedoofde Vulture verder op de filosofie van zijn grootvader, naar wie hij is vernoemd en van wie hij de stiel van het wijnmaken heeft geërfd. Dat hij ook een diep respect koestert voor zijn vader blijkt uit het feit dat het domein in 1998 genoemd werd naar het beroep van deze laatste: de kelders van de notaris. In deze prachtige oude kelders van vulkanisch tufsteen in Rionero del Vulture wordt de plaatselijke aglianico getransformeerd in gedistingeerde DOC-wijnen. Het rode gamma gaat van de fruitige basiswijn ‘L’atto’ over ‘Il repertorio’ naar de complexe klassieker ‘La firma’ en de topcru ‘Il sigillo’. De meest fruitige interpretatie is de rosé ‘Il rogito’, terwijl er ook verrassende, volle witte wijnen worden gemaakt, onder meer van aglianico die in wit gevinifieerd wordt (zonder contact met de blauwe schilletjes). Moscato en malvasia vinden elkaar dan weer in de zoete wijn ‘L’autentica’. Ten slotte wordt er sinds enkele jaren ook een witte spumante millesimato gemaakt van aglianico: ‘La stipula’. De Aglianico del Vulture 'Il Repertorio' heeft een diep rode kleur en fruitige aroma's van zwarte kersen en bessen. De smaak is fruitig en vol met een duidelijke kruidige toets. Ook de afdronk is vrij kruidig.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Rionero in Vulture
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind oktober
Vinificatie	Na een korte maceratie start de fermentatie in stalen tanks gedurende 15 dagen onder gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op Franse barriques van 2e en 3e passage.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden op Franse barriques van 2e en 3e passage
Analytisch	Alc. 13,50% Vol.
Productie	50.000 flessen
Recensentscores	Gambero Rosso: 3