LICATA
WIJNFICHE

Naam	Aglianico del Vulture 'La Firma'
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Aglianico del Vulture
Druivensoorten	100% aglianico
Alcohol percentage	13,00% 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 'La Firma' heeft een diepe kleur. Het boeket doet vooral denken aan bosvruchten ,likeur en St-Jansbrood. Volle en krachtige smaak met mineraal karakter. Gestructureerd.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Rionero in Vulture
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Handmatige oogst begin november
Vinificatie	Na een lange maceratie van 25 dagen start de fermentatie in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur. Na de malolactische fermentatie gaat de wijn in Franse barriques van 1 en 2 jaar oud waar ze gedurende 12 maanden zal rijpen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques van 1 en 2 jaar oud.
Analytisch	14,50% Vol.
Productie	25.000 flessen