LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Preliminare
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Basilicata
Druivensoorten	chardonnay, malvasia, moscato, 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’. Il Preliminare heeft een intens gele kleur en een interessant boeket van exotische fruit zoals mango, papaya en ananas. Frisse aanzet en sappige structuur met goed onderbouwde fruitigheid. Elegant en afdronk met impressies van bloemen.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Rionero in Vulture, het noorden van Basilicata.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/hectare
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	augustus en oktober
Vinificatie	Vinificatie in temperatuurgecontroleerde inox cuves, geen malolactische omzetting; minstens 2 maanden flesrijping vooraleer de wijn wordt gecommercialiseerd.
Opvoeding	-
Analytisch	Alc 13,5% vol.
Productie	45.000 flessen