LICATA
WIJNFICHE

Naam	L'Atto
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Basilicata
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 L´Atto heeft inktzwarte kleur. Het boeket geurt naar zwarte kersen en mokka, wat rokerig met een vleugje hout. De smaak is soepel met zachte tannines en aangenaam fruit. Mooie kennismaking met deze nobele druivensoort.
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
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc.:14,50 % vol.
Productie	200.000