

L'Autentica

Basilicata IGT 2013

Cantine del Notaio

Il passito bianco L'Autentica è un Basilicata Igt prodotto dall'azienda Cantine del notaio, da uve dei vitigni Moscato e Malvasia tradizionalmente coltivati sui suoli vulcanici del Vulture.

CARATTERISTICHE

Tipo Passito

Sottotipo Bianco

Disciplinare Basilicata

Denominazione IGT

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Basilicata

Localizzazione Rionero in Vulture

Vitigno Moscato del vulture 70% ;malvasia del vulture 30%

Gradazione 14.00 % vol.

Zuccheri 84 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato, con luminosi riflessi ambrati

Gusto Al gusto, le note dolci e i rimandi d'arancia candita e marmellata di albicocche trovano il giusto contrappunto in una piacevole acidità che ripulisce il palato e affianca la lunga persistenza

Profumo Al naso si caratterizza per un ampio ventaglio di profumi mielosi, di fiori bianchi appassiti e frutta secca

Abbinamenti Formaggi stagionati, dolci

Temperatura di servizio 4° - 5° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 550 m m

Densità impianto 5000 ceppi/ha

Epoca vendemmia Fine ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Fermentazione in barriques di rovere francese per 14 mesi

Maturazione In grotte naturali di tufo vulcanico

Affinamento 4 mesi in bottiglia