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