



# 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

<b>Tipo</b>	Passito
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Basilicata
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Basilicata
<b>Localizzazione</b>	Rionero in Vulture
<b>Vitigno</b>	Moscato del vulture 70% ;malvasia del vulture 30%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	84 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato, con luminosi riflessi ambrati
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Al naso si caratterizza per un ampio ventaglio di profumi mielosi, di fiori bianchi appassiti e frutta secca
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, dolci
<b>Temperatura di servizio</b>	4° - 5° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	550 m m
<b>Densità impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in barriques di rovere francese per 14 mesi
<b>Maturazione</b>	In grotte naturali di tufo vulcanico
<b>Affinamento</b>	4 mesi in bottiglia