



## Aglianico del Vulture DOC La Firma 2017

Cantine del Notaio

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Basilicata
<b>Producteur</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	12 mois en barriques neuves
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2017
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 16 ans
<b>Température de service</b>	16 -18° C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Aglianico
<b>Numéro d'article</b>	17901717

### Commentaires

Les raisins du grand vin La Firma de la Cantine del Notaio ont été récoltés à la main et dans de petites caisses entre octobre et septembre. Après une macération douce et longue, La Firma est stockée pendant 12 mois dans des barriques neuves, situées dans les grottes traditionnelles en pierre de tuf sous la Cantine di Notaio.

### Recommandation culinaire

Risotto de foie de veau, viande brune ou cèpes.

### Notes de dégustation

Il y a des arômes au nez ; Fumée, herbes, épices et fruits noirs. Le corps est riche en finesse et bien équilibré. La finale est aromatique et longue.