

Il Preliminare Basilicata IGT 2024

Cantine del Notaio



Type	Vin blanc
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	DOC
Expansion	En cuves inox
Contenu	37.5 cl
Millésime	2024
Phase de dégustation	jusqu'à 4 ans
Température de service	16 -18° C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Aglianico, Chardonnay, Malvasia
Numéro d'article	17905124

Commentaires

Le Il Preliminare Basilicata IGT est élaboré à partir d'Aglianico (vinifié et fermenté sans contact avec les peaux), de Chardonnay et de Malvasia. Les vendanges ont lieu entre la fin août et la fin septembre. La fermentation et l'élevage se déroulent en cuves inox, avec des batonnages réguliers qui apportent rondeur et complexité. Le résultat est un vin blanc équilibré, frais et raffiné.

Recommandation culinaire

Idéal avec les entrées de la cuisine italienne traditionnelle, les poissons crus, les plats de poisson et les viandes blanches.

Notes de dégustation

Il se présente dans une robe jaune paille brillante. Le nez exprime des arômes de fruits frais — pomme, poire et pêche — associés à des notes exotiques d'ananas, de mangue et de papaye. Des touches florales d'aubépine et de genêt complètent le

bouquet. En bouche, il est frais, savoureux et harmonieux, avec des nuances de fruits blancs et jaunes.