



## Il Repertorio DOC Aglianico del Vulture 2022

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 tonneaux de chêne français.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 11 ans
<b>Température de service</b>	16 -18° C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Aglianico
<b>Numéro d'article</b>	17915722

### Commentaires

Sur le sol volcanique, la Cantine del Notaio cultive presque exclusivement le cépage rouge traditionnel de la région, l'Aglianico del Vulture, selon les principes de l'agriculture biodynamique.

### Recommandation culinaire

Excellent avec les viandes rôties et braisées, le gibier et les fromages affinés.

### Notes de dégustation

Rouge rubis intense avec des notes de cerise noire, prune, framboise, grenade, myrtille et mûre, violette, chocolat, tabac, vanille et menthol. Goût épicé, frais, légèrement tannique avec des notes de cerise, de cerise noire, de mûre et de prune, avec une finale persistante rappelant la racine de réglisse.