

Il Rogito 2023 Basilicata IGT Rosato 2023

Cantine del Notaio



Type	Vin rosé
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	DOC
Expansion	En cuves inox avec une macération de deux jours
Contenu	37.5 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	16 -18° C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Autochtone Resorten
Numéro d'article	17911123

Commentaires

Le Il Rogito Basilicata IGT Rosato est élaboré à partir de raisins I.G.T. soigneusement sélectionnés de la région de Basilicate, récoltés au début du mois d'octobre. Après une courte macération de deux jours en cuves inox, la fermentation malolactique s'y déroule également. Le vin vieillit ensuite dans des fûts ou tonneaux en chêne français déjà utilisés, entreposés dans des caves en tuf naturel. Le résultat est un rosé de caractère alliant fraîcheur, structure et profondeur aromatique.

Recommandation culinaire

Idéal avec les viandes et poissons grillés, les fromages à affinage moyen, les soupes et les pizzas. Selon le plat, le Il Rogito Basilicata IGT Rosato peut être servi légèrement frais ou à température ambiante (12-16 °C).

Notes de dégustation

Dans le verre, Il Rogito se présente dans une teinte rouge cerise intense. Le nez dévoile des arômes de cerise rouge, framboise, mûre, myrtille et grenade, accompagnés de notes florales de rose, violette et cyclamen, relevées d'une fine touche de vanille. En bouche, l'attaque est souple, la structure fraîche et équilibrée, avec une finale fruitée rappelant la cerise, la framboise et la grenade.