



La Parcella Basilicata IGT Bianco 2021

Cantine del Notaio

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	DOC
Expansion	Vinification : en fûts de chêne français pendant 15 jours. Maturation : batonnage pendant 2 mois et affinage pendant au moins 12 mois en bouteille.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 -18° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Aglianico, Chardonnay, Fiano, Sauvignon Blanc
Numéro d'article	17910221

Commentaires

Cépages : Aglianico vinifié en blanc, Sauvignon, Fiano et Chardonnay. Vendanges de la dernière décade d'août à la dernière décade de septembre.

Recommandation culinaire

Accords : pâtes farcies, risottos, poissons et crustacés, viandes blanches et plats à base de légumes.

Notes de dégustation

Couleur jaune paille avec des reflets dorés. Nez aux notes de fruits frais (coing, prune, pêche, poire, banane et agrumes) et de fruits secs (noisette et amande), d'aubépine, de genêt et de vanille. Bouche savoureuse, fraîche, structurée, avec une finale de coing, de prune et de pêche.