



## L'Atto Basilicata Rosso IGT 2024

Cantine del Notaio

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Basilicata
<b>Producteur</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	12 mois en tonneaux de chêne français.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 7 ans
<b>Température de service</b>	16 -18° C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Aglianico
<b>Numéro d'article</b>	17904724

### 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 bouillies et les soupes, les entrées avec les sauces à la viande et les fromages moyennement affinés.

### Notes de dégustation

Couleur : Rouge rubis intense. Au nez : Le bouquet présente des notes de fruits rouges frais avec des accents épicés. Goût : En bouche il est riche, ample, avec des tanins très fins qui lui confèrent longueur et persistance. Il est frais, agréable, parfumé, présente une belle structure et une finale ample rappelant les fruits frais.