



L'Autentica Basilicata IGT Bianco 2022

Cantine del Notaio

Type	Vin doux
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	DOC
Expansion	Vinification : pressage des raisins et fermentation dans des cuves en acier et des fûts de premier passage. Élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois, puis mise en bouteille.
Contenu	50 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	12°-14 °C.
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Malvasia 30 %, Moscato 70 %
Numéro d'article	17912122

Commentaires

Cépages : Moscato (70 %) et Malvasia (30 %). Les raisins sont séchés sur pied, puis sur des claies. Vendanges de la deuxième à la dernière décade de septembre.

Recommandation culinaire

Accords : fruits secs, pâtisseries à base de miel et de crème, fromages affinés et bleus, pastiere, cannoli, cassata, panettone, colombe et gâteaux aux amandes.

Notes de dégustation

Couleur jaune doré, avec des reflets ambrés. Parfum intense de fleurs blanches, de fruits secs (abricots et figues), d'agrumes confits, de raisins secs, de dattes, de miel d'acacia et de vanille. Saveur fraîche, douce mais équilibrée, avec des notes d'orange confite, de confiture d'abricots, de miel et de figues sèches. Finale très persistante.