

Il Preliminare Basilicata IGT 2024

Cantine del Notaio



Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	DOC
Maturazione	In serbatoi di acciaio inox
Contenuto	37.5 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 4 anni
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Aglianico, Chardonnay, Malvasia
Articolo n.	17905124

Annotazioni

Il Il Preliminare Basilicata IGT è ottenuto da uve Aglianico (vinificato e fermentato in bianco), Chardonnay e Malvasia. La vendemmia si svolge tra la fine di agosto e la fine di settembre. La fermentazione e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox, con periodici batonnage per arricchire struttura e complessità. Ne risulta un bianco equilibrato, fresco e aromaticamente elegante.

Abbinamenti

Perfetto con antipasti della cucina italiana tradizionale, pesce crudo, piatti di pesce e carni bianche.

Note di degustazione

Alla vista si presenta di un luminoso giallo paglierino. Al naso emergono profumi di frutta fresca come mela, pera e pesca, seguiti da note esotiche di ananas, mango e papaya. Sentori floreali di biancospino e ginestra completano il quadro aromatico. Al palato è sapido, fresco e armonico, con richiami alla frutta bianca e gialla.