



# Il Rogito 2023 Basilicata IGT Rosato 2023

Cantine del Notaio

<b>Tipo</b>	Vino rosato
<b>Origine</b>	Italia, Basilicata
<b>Produttore</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	In serbatoi di acciaio inox con una macerazione di due giorni
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2023
<b>Conservazione</b>	fino a 5 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 -18° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Primitivo
<b>Articolo n.</b>	17911223

## Annotazioni

Le uve per il vino di punta La Firma delle Cantine del Notaio sono state raccolte a mano e in piccole cassette tra ottobre e settembre. Dopo una macerazione delicata e lunga, La Firma viene immagazzinata per 12 mesi in barrique nuove, che si trovano nelle tradizionali grotte di tufo sotto le Cantine di Notaio.

## Abbinamenti

Perfetto con carni e pesci alla griglia, formaggi di media stagionatura, zuppe e pizza. A seconda del piatto, il Il Rogito Basilicata IGT Rosato può essere servito leggermente fresco o a temperatura ambiente (12-16 °C).

## Note di degustazione

Il Rogito Basilicata IGT Rosato nasce da uve I.G.T. accuratamente selezionate provenienti dalla Basilicata, raccolte nei primi dieci giorni di ottobre. Dopo una breve

macerazione di due giorni in serbatoi di acciaio inox, la fermentazione malolattica avviene anch'essa in acciaio. Il vino matura poi in botti o tonneaux di rovere francese già utilizzati, conservati in grotte di tufo naturale. Il risultato è un rosato di carattere, che unisce freschezza, struttura e profondità aromatica.