



La Parcella Basilicata IGT Bianco 2021

Cantine del Notaio

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	DOC
Maturazione	Vinificazione: in carati di rovere francese per 15 giorni. Maturazione: batonnage per 2 mesi e affinamento per almeno 12 mesi in bottiglia.
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Aglianico, Chardonnay, Fiano, Sauvignon Blanc
Articolo n.	17910221

Annotazioni

Vitigni: Aglianico vinificato in bianco, Sauvignon, Fiano e Chardonnay. Vendemmia dall'ultima decade di agosto fino all'ultima decade di settembre.

Abbinamenti

Abbinamento: paste ripiene, risotti, pesce e crostacei, carni bianche e preparazioni a base di verdure.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo, note di frutta fresca (mela cotogna, susina, pesca, pera, banana e agrumi) e frutta secca (nociola e mandorla), biancospino, ginestra e vaniglia. Sapore sapido, fresco, di struttura con finale di mela cotogna, susina e pesca.