



La Raccolta Basilicata IGT Bianco 2024

Cantine del Notaio

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	DOC
Maturazione	Vinificazione in acciaio. Maturazione: batonnage in acciaio.
Contenuto	75 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 4 anni
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Aglianico, Chardonnay, Fiano, Sauvignon Blanc
Articolo n.	17909224

Annotazioni

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

Abbinamenti

Abbinamento: risotti, pasta con crostacei, grigliate di mare e formaggi.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino intenso. Profumo frutta fresca (pesca, pera, mela, ananas, pompelmo), acacia, mughetto, e ginestra. Sapore sapido, fresco, con note di pesca, pera e ananas, con finale persistente mandorlato.