

# L'Atto Basilicata Rosso IGT 2024

Cantine del Notaio



<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Basilicata
<b>Produttore</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Classificazione</b>	IGT
<b>Maturazione</b>	12 mesi in tonneau di rovere francese.
<b>Contenuto</b>	37.5 cl
<b>Annata</b>	2024
<b>Conservazione</b>	fino a 7 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 -18° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Aglianico
<b>Articolo n.</b>	17903724

## Annotazioni

Sul terreno vulcanico, le Cantine del Notaio coltivano quasi esclusivamente il vitigno rosso tradizionale della regione, l'Aglianico del Vulture, secondo i principi dell'agricoltura biodinamica

## Abbinamenti

Ottimo con carni bollite e zuppe, primi piatti con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.

## Note di degustazione

Colore: Rosso rubino intenso. Al naso: Il bouquet presenta note di frutti rossi freschi con accenti speziati. Gusto: In bocca è ricco, pieno, con tannini molto fini che gli conferiscono lunghezza e persistenza. È fresco, gradevole, fragrante, ha una bella struttura e un finale pieno che ricorda la frutta fresca.