



L'Atto Basilicata Rosso IGT 2024

Cantine del Notaio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	IGT
Maturazione	12 mesi in tonneau di rovere francese.
Contenuto	75 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Aglianico
Articolo n.	17904724

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.