



# L'Autentica Basilicata IGT Bianco 2022

Cantine del Notaio

<b>Tipo</b>	Vino dolce
<b>Origine</b>	Italia, Basilicata
<b>Produttore</b>	Cantina del Notaio Basilicata
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	Vinificazione: pressatura delle uve e fermentazione in acciaio e in carati di primo passaggio. Maturazione in carati di rovere francese per 12 mesi e passaggio in bottiglia.
<b>Contenuto</b>	50 cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	12°-14 °C.
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Malvasia 30 %, Moscato 70 %
<b>Articolo n.</b>	17912122

## Annotazioni

Vitigni: Moscato (70%) e Malvasia (30%). Le uve sono appassite in pianta e, poi, sui graticci. Vendemmia dalla seconda all'ultima decade di settembre.

## Abbinamenti

Abbinamento: frutta secca, pasticceria che fa uso di miele e creme, formaggi stagionati ed erborinati, pastiere, cannoli, cassata, panettone, colombe e dolci di mandorle.

## Note di degustazione

Colore giallo dorato, con riflessi ambrati. Profumo intenso di fiori bianchi, frutta secca (albicocca e fichi), agrumi canditi, uva appassita, datteri, miele di acacia e vaniglia.

Sapore fresco, dolce ma, equilibrato, note di arancia candita, marmellata di albicocche, miele e fichi secchi. Finale molto persistente.