

Il Preliminare Basilicata IGT 2024

Cantine del Notaio



Typ	Weisswein
Herkunft	Italien, Basilicata
Produzent	Cantina del Notaio Basilicata
Klassifizierung	DOC
Ausbau	Im Edeltank
Inhalt	37.5 cl
Jahrgang	2024
Genussphase	bis 4 Jahre
Ausschanktemperatur	16 -18° C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Aglianico, Chardonnay, Malvasia
Artikel-Nr	17905124

Bemerkungen

Der Il Preliminare Basilicata IGT wird aus Aglianico (ohne Schalen vergoren), Chardonnay und Malvasia gekellert. Die Trauben werden zwischen Ende August und Ende September gelesen. Die Gärung erfolgt in Edeltank, ebenso die Reifung, bei der regelmäßiges Batonnage angewendet wird. So entsteht ein ausgewogener, aromatisch vielschichtiger Wein mit ausgeprägter Frische und Finesse.

Passt zu

Ideal zu Vorspeisen der traditionellen italienischen Küche, zu rohem Fisch, Fischgerichten und hellem Fleisch.

Degustationsnotizen

Im Glas zeigt sich der Il Preliminare in einem klaren Strohgelb. In der Nase entfalten sich Aromen von frischen Früchten wie Apfel, Birne und Pfirsich sowie exotische Nuancen von Ananas, Mango und Papaya. Feine florale Anklänge von Weißdorn und Ginster ergänzen das Bouquet. Am Gaumen wirkt der Wein frisch, saftig und leicht salzig, mit Noten von weißem und gelbem Steinobst.