



presenta

Degustiamo un sorso Cantine del Notaio - DOC Aglianico del Vulture - Il Rogito - 2009

Sin dal 1925, tre generazioni di Vignaioli nel Vulture.

A proposito, stiamo preparando la quarta

La regione si chiamava Lucania fino al secolo XII quando assunse quello di Basilicata, per tornare Lucania nel 1932 e successivamente di nuovo Basilicata. La durezza della natura contraddistingue questa regione, dove la coltura della vite non manca di caratterizzare, a tratti, il paesaggio in quasi tutti i comuni delle sue due province: Matera e Potenza.

La viticoltura ha origini remote; infatti, precise fonti storiche indicano le assolate zone collinari del basso Appennino Lucano tra quelle che, per prime in Italia, hanno ospitato la vite. I vini migliori provengono dalle colline vulcaniche a sud est del maestoso massiccio del Vulture.

Produzione

Molto difficile per la cultura troviamo una sola DOC

Che l'Aglianico fosse anticamente apprezzato anche nella versione "più scarica" vi è più di una testimonianza. Andrea Bacci, nella Storia Naturale dei Vini (1596), parla, infatti, a proposito dell'Aglianico anche di "... uve che non sono così nere ... e di un succo di consistenza mediana.". Anche Lancerio (storico e geografo del XVI secolo, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, attento degustatore), sempre a proposito dell'Aglianico scrive "... Tali vini sono anco carichi di colore, e ne sono delli discarichi molto migliori e più pastosi ... Di tali vini S.S. bevevo molto volentieri e dicevali bevanda delli vecchi, rispetto alla pienezza".

L'Aglianico è, dunque, un vitigno eclettico che ben si presta a diverse lavorazioni. Il rosato di Aglianico è una chiave di lettura diversa di questo importante vitigno e si presenta come un vino estremamente interessante e particolare per la sua spiccata personalità.

Vendemmia: manuale in cassetta nella **prima** decade di ottobre quando il contenuto di zuccheri (maturazione tecnologica) è completo, ma non la maturazione fenolica.

Vinificazione: macerazione di circa **uno-due giorni** al max e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox. Fa la fermentazione malo-lattica.

Maturazione: in grotte naturali di tufo vulcanico, in *carati o tonneaux* di rovere francese di diversi passaggi, per un periodo di almeno 12 mesi.

Alcool: 14,00



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Cerasuolo scarico o, Consistente

Esame Olfattivo

Abb. Intenso, Abb Persistente, Fine, Fruttato, Minerale, Frutta rossa Prugna secca

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Poco Morbido, Abb. Fresco, Abb Tannico, Abb. Sapido, Di Corpo, Abb. Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine, Abb. Armonico

Abbinamento gastronomico

Porchetta di Ariccia Calda,



www.paternostervini.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org