



L'Autentica IGT 2004

Ein Orchester exotischer Früchte,
geschmeidig, ausgewogen, strukturiert,
mit harmonischer Süße

Winzer: Cantine del Notaio

Region: Basilikata

Rebsorte: 70% Moscato und 30% Malvasia

Farbe: weiß

Ausbau: 14 Monate Barrique

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 5 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu Fruchtsorbets mit Orange,
Mango oder Maracuja

0.50 l – Bestellnummer 62004

Cantine del Notaio Basilikata

Obwohl der gelernte Agronom Gerardo Giuratrabocchetti erst im Jahre 1998 das malerisches Gut in Rionero übernommen hat, konnte er sich schon nach wenigen Jahren dauerhaft im feinen Kreis der süditalienischen Spitzenwinzer etablieren. Rionero liegt inmitten des Vulture-Gebiets am Fuße des Vesuvs. Die kleinteilig parzellierten Weingärten sind größtenteils mit der Aglianico-Rebe bepflanzt, die wenig, aber herausragend feines Traubengut erzeugt. Der Agronom und Agrarwissenschaftler Gerardo Giuratrabocchetti

folgte den Spuren seines Großvaters und dessen Liebe zum Wein. In den vulkanösen Tuff schlug er eine atemberaubende Cantina, die ideale klimatische Bedingungen hat und wo er den Ausbau seiner Trauben fast rituell betreibt. Mit dieser Lebensentscheidung trat er nicht in die Fußstapfen seines Vaters, der als Notar andere Wege ging und dem Gut lediglich seinen Namen verlieh. Sein Süßwein findet viel Beachtung, vor allem weil er, was für einen solchen Wein eher ungewöhnlich ist, im Barrique ausgebaut wurde.