

## LA VINIFICAZIONE



### UVAGGIO

100% Aglianico del Vulture

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e si protrae per 25 giorni; terminata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato e trasferito in barriques di rovere francese dove inizia l'affinamento che dura 12 mesi. Le barriques sono tutte poste in grotte naturali di tufo vulcanico del 1600, appartenute ai frati francescani, che garantiscono al vino un ambiente ideale per l'evoluzione dei suoi aromi. In bottiglia viene affinato per altri 12 mesi.

### VINIFICATION AND BARREL AGEING

100% Aglianico del Vulture

*Fermentation is in stainless steel tanks at a controlled temperature and it lasts for 25 days. When the malolactic fermentation is finished, the wine is poured and moved in French oak barriques where it starts ageing for 12 months. All the barriques are put in natural caves of volcanic tufa of 1600, belonging to the Franciscan Friars, an ideal place for the evolution of its aromas. In the bottle it is aged for other 12 months.*

## IL PRODUTTORE



L'azienda **Cantine del Notaio** è ubicata a Rionero in Vulture, in provincia di Potenza, con 30 ettari di proprietà distribuiti

nelle contrade più tipiche e rinomate dell'area del Vulture, con alcune vigne vecchie più di cento anni. I terreni, di natura diversa, hanno in comune lo strato di tufo vulcanico che trattiene l'acqua per restituirla nei periodi più siccitosi: quello che i contadini chiamano il tufo che "allatta". La viticoltura è un'antica passione di famiglia e si tramanda da generazioni. È da questa tradizione che nasce l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti raccoglie la sfida di valorizzare l'Aglianico coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. La forte vocazione alla ricerca e alla sperimentazione ha consentito di studiare l'Aglianico in tutte le sue

Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

sfaccettature enologiche e di recuperare antiche tecniche di vinificazione: il rosato di Aglianico, oggi invecchiato in barriques, lo spumante di Aglianico, persino l'Aglianico da uve appassite sulla pianta, stile "Amarone". Sono state poi scoperte 40 antiche varietà locali oggi studiate e coltivate in collaborazione con istituti universitari. Le tecniche di coltivazione si ispirano a criteri biologici e biodinamici.

**THE PRODUCER** *The winery Cantine del Notaio is in Rionero in Vulture near Potenza. It has got 30 hectares of estate spread in the most typical and renowned lands of Vulture area and with some vineyards more than 100 years old. The lands, even if of different types, are rich in volcanic tufa, which keeps the water and gives it back in the driest period, this is what the farmers call "nursing tufa". Wine-growing is*



*an ancient family passion which is handed on from generations. The winery Cantine del Notaio was born from this tradition, when Gerardo Giuratrabocchetti took up the challenge to make the most of the Aglianico grown in his vineyards, combining tradition, innovation, history and culture of the area. His vocation for research and experimentation let him study Aglianico in all its oenological aspects and reclaim ancient wine-making techniques: Aglianico rosé, today aged in barriques, sparkling wine of Aglianico, and even the Aglianico from grapes withered on the vine, "Amarone" style. 40 ancient local varieties have later been found out which are today studied and cultivated by Universities. Cultivation techniques follow organic and biodynamic standards.*

*Watch the interview with the producer on [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)*



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

**TALKING WINE® - The Italian wine talks to you**  
**VINO PARLANTE®** is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di  
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



[www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



STRAPPA QUI  
TEAR OFF



## LA FIRMA

**AGLIANICO DEL VULTURE**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**2006**

IMBOTTIGLIATO DA CANTINE DEL NOTAIO  
DI GERARDO GIURATRABOCCHETTI  
RIONERO IN VULTURE - ITALIA  
PRODUCT OF ITALY  
[www.cantinedelnotaio.com](http://www.cantinedelnotaio.com)

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES / CONTIENT SULFITES  
ENTHÄLT SULFITE / OBSAHUJE SIŘIČITANY / BEVAT SULFIETEN  
Περιέχει θειώδη / INNEHÅLLER SULFITER / TARTALMAZ SZULFITOK  
VSEBUJE SULFIT / SATUR SULFĪTI / SISALDAB SULFITID  
SUDĚTYJE YRA SULFITAI / ZAWIERA SIARCZYNY / INDEHOLDER SULFITTER

*La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant*

14,5% Vol



750 ml e

8 032621 220361

## in Sintesi

Un Aglianico del Vulture davvero straordinario, questo di Cantine del Notaio, in grado di riassumere nel calice l'enorme potenziale aromatico ed evolutivo del vitigno e del territorio da cui proviene. Il tutto con grande personalità e stile inconfondibile. Da bere subito o fra dieci anni, ma sempre con grande attenzione. **Buona degustazione!**



### IN SHORT

*Cantine del Notaio gives us an incredible Aglianico del Vulture, capable to sum up in the glass the huge potential of this grape and of its territory. Drink it immediately or in ten years, but always pay attention to its great personality and to its unmistakable style. Enjoy it!*

## IL VINO

**VISTA** Il colore è rosso violaceo intenso con riflessi rubino-granati. Straordinaria è la sua concentrazione.

**OLFATTO** Il vino risulta molto fragrante, con sfumature di ribes, mirtillo e ciliegia selvatica. Segue un ricco ventaglio di dolci note speziate che mitigano il lieve tono vegetale e i ricordi di caffè tostato e liquirizia.

**GUSTO** Il gusto è avvolgente, con forti note fruttate ampliate dal calore dell'alcol e dalla glicerina. Il tutto è insaporito da finissimi tannini che stuzzicano il palato, in equilibrio fra i dolci ritorni fruttati e speziati, donandoci una lunga persistenza.

### THE WINE

*The colour is a deep violet red with dark ruby-red highlights. Its density is very high. The wine is very fragrant, with hints of red currant, blueberry and wild cherry. Then sweet spicy scents well mix with a light vegetal tone and light hints of roasted coffee and liquorice. Its taste is enveloping, with strong fruits notes increased by the heat of alcohol, the sweetness of glycerine and the texture of tannins, that stimulate the palate and give us a very long finish.*

## A TAVOLA

**ABBINAMENTI** È un vino per i grandi piatti di carne della cucina italiana ricchi di condimenti e di aromi, come arrostiti, brasati e selvaggina.

**SERVIZIO** Stappare la bottiglia con buon anticipo e servire a non più di 18° C. in ampi calici trasparenti; versarne una modesta quantità e lasciarlo ossigenare lentamente.

**CONSERVAZIONE** Non abbiate fretta di berlo perché, se ben conservato, può vivere bene dai dieci ai venti anni; è considerato infatti uno dei più longevi vitigni italiani, in grado di raggiungere alte vette di maturità e complessità.

### AT THE TABLE

*It is a wine matching with the great dishes of the Italian cuisine rich of seasonings and herbs, as roast or braised red meats and game. Uncork the bottle in advance and serve it in large tulips at not more than 18°C; pour a small quantity and let it air slowly. Don't drink it immediately, because if you keep the bottle in a good and cool cellar, it can last from ten to twenty years; in fact it is considered one of the most long-lived Italian wine, able to reach high maturity and complexity tops.*

## IL VITIGNO

### AGLIANICO ORIGINI STORICHE

Un'ipotesi lo associa al nome greco **Ellenico** successivamente modificato in **Aglianico** dagli Spagnoli. Sembra infatti che l'Aglianico sia stato introdotto dai Greci lungo la costa tirrenica, tra il VI ed il VII secolo a.C.



**DIFFUSIONE** L'Aglianico è il vitigno più importante del Sud Italia, ed è diffuso in Basilicata e in Campania, ma si trova anche in Puglia e in Molise. L'Aglianico del Vulture si distingue perché è l'unico Aglianico che per disciplinare deve essere vinificato in purezza.

### THE CULTIVAR: AGLIANICO

*An hypothesis links it to the Greek names "Ellenico" then changed in the word "Aglianico" by the Spaniards. It seems that Aglianico was introduced by Greeks along the Tyrrhenian coast between the VI and VII century B.C. It is the most important grape of South Italy and it is particularly diffused in Basilicata and Campania, but you can find it also in Puglia and Molise. Aglianico del Vulture is different because it is the only Aglianico that must be vinified in purity.*

## IL TERRITORIO

Il verde e incontaminato territorio montuoso del Vulture si colloca a nord della Basilicata, nel Sud Italia. Qui, le vestigia dei Greci e dei Romani e i castelli degli imperatori Svevi si circondano di fitti boschi alternati a verdi pascoli e limpidi torrenti. Il paesaggio è dominato dal maestoso massiccio del Monte Vulture, un vulcano ormai spento, sulle cui pendici fertili dimorano rigogliosi i vigneti.



### THE TERRITORY

*The green and uncontaminated mountainous area of Vulture is in the region of Basilicata in the south of Italy. Here the remains of Greeks and Romans and the castles of the Swabian emperors are surrounded by thick woods, green pastures and clear streams. The landscape is dominated by the Vulture Mount, an extinct volcano which has fertile slopes for the growing of the vineyards.*



## L'ANNATA

La primavera del **2006** è stata piuttosto calda e senza eccessive precipitazioni. L'estate siccitosa prima, le fresche piogge di ottobre poi, hanno favorito la sintesi degli aromi e del colore dell'Aglianico. La vendemmia si è svolta verso i primi di novembre con un'uva pienamente matura.



### THE YEAR

*The spring of 2006 was pretty hot and without showers. The dry summer first and then the cool showers from October on, favoured the synthesis of aromas and colour of Aglianico. The harvest was at the beginning of November with very ripe grapes.*