

IL SIGILLO 2006: L'AGLIANICO DEL VULTURE E' ALLA SVOLTA

Senza nulla togliere alla qualità del IL SIGILLO 2005 e alle sue caratteristiche organolettiche e sensoriali, il nuovo nato, IL SIGILLO 2006, antepresa non ancora in commercio, è strepitoso.

L'impronta del Sigillo, vendemmia 2006, si caratterizza per maggiore e sostanziale pulizia di questo vino e di riflesso la qualità complessiva del prodotto è così delle componenti organolettiche e sensoriali.

Il nuovo nato presenta maggior freschezza complessiva, componenti olfattive più ampie e rotonde, piacevolezza del prodotto non aggressive e più lunghe.

All'analisi visiva il sigillo 2006 si presenta con colori netti, brillanti e integri e media intensità cromatica, ovvero, rosso rubino intenso e con sfumature violacee.

All'analisi olfattiva si attesta senza nessuna sensazione d'improprio dell'uva, niente odori strani, assenza di sentori deformativi del prodotto: tutto è pulito, sano, integro e piacevole.

In bocca la sensazione di pulizia del vino è immediata: stupisce subito il gusto di vino setoso, ciliegioso, ovvero, fruttato, mai invasivo. Si presenta fresco, equilibrato e integro e con una consistenza del frutto non stucchevole e che si lascia bere senza stancare i sensi. Si capisce che è un Aglianico e questo ve lo assicuro è raro.

Il Sigillo, lo ricordiamo, è un Aglianico in purezza del Vulture, ed è il risultato di un'opera di recupero di questo vitigno autoctono lucano, in collaborazione con le strutture operative della Regione Basilicata (A.L.S.I.A. Agenzia Lucana per lo Sviluppo in Agricoltura) e con l'Istituto di san Michele all'Adige.

L'allevamento della vite viene realizzato con il sistema a contropalliera, con potatura Guyot semplice e con capo a frutto mediamente a 6-8 gemme.

È in atto una conversione a cordone speronato per una parte di ogni vigneto al fine di verificare il comportamento produttivo, sotto l'aspetto quali quantitativo, delle gemme basali.

Info: Cantine del Notaio di
Gerardo
Giuratrabocchetti
85028 Rionero in Vulture
(Pz) - Via Roma, 159
Tel. (0039) 335 6842483
Tel. (0039) 0972 723689
Fax
(0039) 0972 725435
e-mail:

```
&lt;!--
var prefix = '&#109;a' + '&#108;' + '&#116;o';
var path = 'hr' + 'ef' + '=';
var addy46743 = '&#105;nf&#111;' + '&#64;';
addy46743 = addy46743 +
'c&#97;nt&#105;n&#101;d&#101;ln&#111;t&
mp&#97;&#105;&#111;' + '&#46;' + '&#105;t';
var addy_text46743 = '&#105;nf&#111;' + '&#64;' +
```

```
'c&#97;nt&#105;n&#101;d&#101;ln&#111;t&#97;&#105;&#111;' + '&#46;' + '&#105;t';
document.write( '&lt;a ' + path + '\" + prefix + ':' + addy46743 + '&gt;' );
document.write( addy_text46743 );
document.write( '&lt;Va&gt;' );
/--&gt;\n info@cantinedelnotaio.it
&lt;!--
document.write( '&lt;span style=\display: none;&gt;' );
/--&gt;
Indirizzo e-mail protetto dal
bots spam , deve abilitare Javascript per vederlo
```

```
&lt;!--
document.write( '&lt;/' );
document.write( 'span&gt;' );
/--&gt;
```

e-mail:

```
&lt;!--
var prefix = '&#109;a' + 'i&#108;' + '&#116;o';
var path = 'hr' + 'ef' + '=';
var addy31264 =
'g&#101;r&#97;rd&#111;.g&#105;&#117;r&#97;' + '&#64;';
addy31264 = addy31264 + 't&#105;n' + '&#46;' + '&#105;t';
var addy_text31264 =
'g&#101;r&#97;rd&#111;.g&#105;&#117;r&#97;' + '&#64;' + 't&#105;n' + '&#46;' + '&#105;t';
document.write( '&lt;a ' + path + '\" + prefix + ':' + addy31264 + '&gt;' );
document.write( addy_text31264 );
document.write( '&lt;Va&gt;' );
/--&gt;\n gerardo.giura@tin.it
&lt;!--
document.write( '&lt;span style=\display: none;&gt;' );
/--&gt;
Indirizzo e-mail protetto dal
bots spam , deve abilitare Javascript per vederlo
```

```
&lt;!--
document.write( '&lt;/' );
document.write( 'span&gt;' );
/--&gt;
```

Â