

Il Preliminare di Cantine del Notaio

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Luglio 2026



Il Vulture è terra di rossi. Non “anche” di rossi: è una delle terre di rossi più importanti d’Italia, dove l’Aglanico detta legge e nessuno si aspetta altro. Poi ti versano un bianco e ti tocca ricrederti.

Il Preliminare fa esattamente questo: non chiede il permesso di esistere in una terra di rossi, si prende il suo posto con una naturalezza che spiazza. Ed è un posto estremamente credibile, non decorativo.

Non è un caso, infatti, che Cantine del Notaio sia una delle protagoniste dell’eccellenza vitienologica italiana. Gerardo Giuratrabocchetti e la moglie Marcella l’hanno fondata nel 1998 sulle pendici del vulcano spento, raccogliendo, secondo le loro parole, non le vigne del nonno, ma i suoi valori. Da

lì in poi, hanno portato l'Aglianico del Vulture ai vertici, un'etichetta dopo l'altra.

Il nome, del resto, dice già tutto perché in questa casa i vini si chiamano come gli atti di un notaio: L'Atto, Il Rogito, La Firma. Il Preliminare è il contratto che viene prima, la promessa che precede la firma. È il vino con cui l'azienda ti stringe la mano prima di farti entrare davvero.

Nel bicchiere è Aglianico vinificato in bianco, con Chardonnay e Malvasia, su suoli di origine vulcanica. Niente legno: solo acciaio, con un bâtonnage che gli dà spalla senza togliergli slancio. Giallo paglierino. Al naso parte dalla frutta fresca, mela, pera, pesca, e vira sull'esotico: ananas, mango, papaya, con il biancospino e la ginestra a ricordarti dove sei. In bocca è sapido, teso, fresco. "La mineralità della terra, la nostra", come recita giustamente l'etichetta.

L'abbiamo messo alla prova su uno spezzatino di coniglio profumato con un mazzetto di erbe aromatiche. Sulla carta è un azzardo: un bianco fresco e sapido su una carne bianca strutturata e speziata. Nel bicchiere, un matrimonio riuscito, la sapidità che pulisce, il frutto che accompagna le erbe, la freschezza che regge il boccone. Eccellente. Un bianco che, in terra di grandi rossi, non fa la comparsa. Firma anche lui.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 2021/2115



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Company Profile

Cantine del Notaio, nel cuore verde della Basilicata, ha dedicato il suo impegno e la sua ricerca ad esplorare tutte le potenzialità enologiche dell'Aglianico che, nel Vulture, trova

la sua migliore espressione per una felice combinazione di temperature (con forti escursioni termiche estive e temperature molto alte d'estate), piovosità (assente nei periodi estivi) e suolo per la presenza del tufo vulcanico che "allatta le viti"). L'azienda dispone di circa 52 ettari suddivisi in aree particolarmente vocate (cosiddette prime zone) di 5 comuni del Vulture (Maschito, Ripacandida, Ginestra, Rionero in Vulture e Barile). Straordinarie le condizioni di affinamento dei vini in antiche grotte di tufo del 1600, appartenute ai Padri Francescani che si sviluppano su circa 1.500 mq di spazi sotterranei, garantendo un'umidità molto elevata, costante tutto l'anno. L'azienda, dallo studio scientifico sul vitigno e da un recupero di antiche tradizioni (interpretate in chiave più moderna), produce 17 vini diversi di cui 12 a base di Aglianico del Vulture e gli altri con vitigni quali Moscato, Malvasia, Chardonnay, Fiano e Sauvignon. La differenziazione dei vini è basata su di una diversa epoca di raccolta (da fine agosto a fine novembre) che, in funzione del diverso grado di maturazione fenolica, consente una interpretazione enologica specifica per esaltare le caratteristiche del frutto. I nomi dei vini richiamano tutti l'attività Notarile: L'Atto, Il Repertorio, La Firma, Il Sigillo e Il Lascito sono i rossi; Il Lascito è il vino che celebra il ventennale – una verticale di 20 anni di vendemmie in una sola bottiglia; La Procura è il Primitivo di Basilicata, La Scrittura è il rosato, mentre Il Rogito è il rosso; Il Preliminare, La Raccolta e La Parcella sono i bianchi; Il Passaggio è lo spumante metodo charmat, mentre La Stipula Bianca Brut e La Stipula Rosé sono gli spumanti millesimati metodo classico; Il Protesto è il vino frizzante rosso; La Nota è lo spumante rosso Metodo classico; La Postilla è lo spumante dolce di Moscato e L'Autentica è il vino passito di Moscato e Malvasia.

CANTINE DEL NOTAIO

0972723689 – info@cantinedelnotaio.it

<https://www.cantinedelnotaio.it>

Via Roma, 159 – 85028 – Rionero in Vulture (Pz)

