Il Sigillo di Cantine del Notaio

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Giugno 2026



Quando si parla di Cantine del Notaio si parla, a tutti gli effetti, della realtà che ha fatto conoscere al mondo la Basilicata del vino. È una di quelle affermazioni che rischiano di suonare retoriche e invece qui sono semplicemente vere: la famiglia Giuratrabocchetti è stata determinante nel costruire la notorietà di questa terra lucana, nel raccontarne la straordinaria vocazionalità e nel portare l'Aglianico del Vulture sui tavoli e nelle carte dei vini di mezzo mondo. Dietro questo lavoro c'è un'intuizione precisa: che il Vulture – questo vulcano spento che domina il paesaggio del nord della Basilicata – non fosse un territorio qualunque, ma un terroir capace di dare grandissimi vini.

E le condizioni, in effetti, sono di quelle che si trovano in pochi luoghi al mondo. Le forti escursioni termiche tra il

giorno e la notte, le estati senza pioggia, l’esposizione delle vigne e soprattutto quel suolo di tufo vulcanico che, come dicono da queste parti, “allatta le viti”, creano una combinazione irripetibile. A questo si aggiunge un dettaglio che ha quasi del leggendario: l’affinamento dei vini avviene in antiche grotte di tufo del 1600, un tempo appartenute ai Padri Francescani, dove l’umidità resta elevata e costante per tutto l’anno. Difficile immaginare una cantina più legata alla propria terra di così.

Il Sigillo è uno dei vertici di questa filosofia, e ne è un esempio perfetto. Nasce da uve 100% Aglianico del Vulture raccolte a mano tra l’ultima decade di novembre e i primi di dicembre, dopo una surmaturazione in pianta che richiama, per filosofia, quella di un Amarone. Seguono una lunga macerazione di trenta giorni, ventiquattro mesi in carati e tonneaux di rovere francese nelle grotte di tufo e altri dodici-ventiquattro mesi di affinamento in bottiglia. È un vino costruito con il tempo e per il tempo.

Nel bicchiere, la versione 2018 si presenta di un rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Il naso è di rara complessità e ampiezza: frutti di bosco in confettura, cioccolato e cacao, pepe nero, poi viola appassita, tabacco, cuoio, liquirizia, cannella e quel tocco balsamico di mentolo che allunga e rinfresca tutto. Al palato è il classico incontro di opulenza ed eleganza che firma i grandi Aglianico: ingresso morbido, corpo pieno e vellutato, ottima freschezza e sapidità, tannini ormai perfettamente integrati ma ancora vibranti. Il finale è lunghissimo, speziato, con ritorni di liquirizia e cioccolato fondente.

Accettando il consiglio della Cantina, l’abbiamo abbinato in un fine cena con un dolce al cacao amaro fuso, dove il gioco tra dolcezza e amaro tira fuori tutta la sua anima speziata. È stata una bellissima esperienza.

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 (forti escursioni termiche), piovosità (assente in estate) e suolo per la presenza del tufo vulcanico che "allatta le viti"). L'azienda ha 50 ettari suddivisi in aree particolarmente vocate 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 garantiscono un'umidità molto elevata, costante tutto l'anno. I nomi dei vini richiamano tutti l'attività Notarile: L'Atto, Il Repertorio, La Firma, Il Sigillo e Il Lascito sono i rossi da Aglianico del Vulture in diverse interpretazioni; La Procura è il Primitivo di Basilicata, La Scrittura è il rosato, mentre Il Rogito è il rosSato; 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 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)

