

Synthesi Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il prodotto che meglio sintetizza la tipologia, il territorio, la struttura,
la longevità del vino Aglianico del Vulture e la Paternoster.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino offre un fragrante bouquet fruttato di mora, mirtillo, bacche di sottobosco e di pepe. Al palato è asciutto e vellutato con tannini ben rilevati, di grande armonia e persistenza gustativa.

UVE

Aglianico del Vulture 100%

PROVENIENZA

Area del Vulture
Fascia di vigneti
dai 450/600 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Classica in rosso di uve diraspate, macerazione sulle bucce in acciaio per 12/15 giorni a 25/28 °C con periodici rimontaggi e follature. Affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi mai nuove per il restante 20%. Sosta in bottiglia di 7/8 mesi.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C in calice ampio

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con tutte le preparazioni di selvaggina e carni rosse, e formaggi stagionati.

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri

www.paternosterwine.it