

## Don Anselmo Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dedicato alla memoria del nonno Fondatore,  
rappresenta le radici e la continuità di una tradizione.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*Rosso rubino brillante e profondo,  
al naso presenta un bouquet ampio e  
variegato di frutti rossi, cuoio,  
erbe balsamiche e spezie scure.*

*Al gusto è asciutto e caldo,  
di grande struttura ed eleganza,  
con un finale di lunghissima persistenza.*

### Note dell'Enologo:

*Il Don Anselmo è il cuore, l'anima e la passione di  
una Famiglia verso un Territorio ed un Vitigno.  
La Vendemmia 2013 è stata perfetta, le uve  
sono giunte a piena maturazione zuccherina e  
polifenolica grazie a giornate serene e soleggiate,  
mai calde ed afose. La frescura di Ottobre ha  
permesso di posticipare la vendemmia così da poter  
far beneficiare le uve delle escursioni termiche  
d'autunno. Il vino è l'emblema dell'annata:  
caldo e potente, elegante e complesso.*

**UVE**  
Aglianico del Vulture 100%

### PROVENIENZA

4 ettari nel comune di Barile  
in contrada Gelosia, viti di 50 anni  
poste a 600 metri s.l.m.,  
il patrimonio storico  
ed ampelografico della Paternoster,  
rese bassissime (35/40 q per ha.)

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



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Le uve vengono vendemmiate a mano,  
classica fermentazione in rosso.  
Fermentazione e macerazione sulle bucce  
in acciaio per 15/18 giorni a 25/28 °C  
con 3 rimontaggi giornalieri sino  
al raggiungimento del ¾ della  
fermentazione poi delestages.  
Affinamento in botti grandi di rovere  
di Slavonia per il 50% e in barriques francesi  
di secondo passaggio per il restante 50%.  
Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

### ALCOL

14% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in calice ampio

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grande vino da arrosti, in particolare  
di agnello e carni rosse, è anche  
un ottimo vino da meditazione.

### BOTTIGLIA

750 ml  
1,5 Litri