

Rotondo Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Contrada Rotondo, in Agro di Barile, è storicamente uno dei luoghi più suggestivi ed ambiti per la coltivazione del vitigno Aglianico... un emozionante Crù!

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino brillante con luminosi riflessi porpora, all'olfatto offre note fruttate e speziate con un accenno di liquirizia. Al palato si presenta succoso, concentrato, con note di lampone in confettura e un finale morbido e persistente.

Note dell'Enologo:

La vendemmia 2015 ha visto un andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso, infatti Luglio ed Agosto sono stati mesi molto caldi, favorendo così una totale assenza di patogeni. La vendemmia è stata anticipata di circa 1 settimana grazie alle temperature leggermente più alte della media di metà Settembre, in compenso però le escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito una maturazione completa ed ottimale. I vini di tale millesimo sono potenti, caldi, di infinita eleganza e grande longevità.

UVE

Aglianico del Vulture 100%

PROVENIENZA

Vigneto di Villa Rotondo, posto a 500 metri s.l.m. allevato a Guyot, viti antiche con rese bassissime.

www.paternostervini.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Vendemmia manuale in piccole cassette, classica fermentazione in rosso di uve diraspate con macerazione in acciaio per 15 giorni a 25/28 °C, con periodici rimontaggi e follature. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques nuove di provenienza francese per 14 mesi. Sosta di 12 mesi in bottiglia.

ALCOL

14% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C in calice ampio

ABBINAMENTO

Piacevole anche a tutto pasto, accompagna bene primi piatti al ragoût, arrostiti di agnello e di carni rosse, formaggi stagionati.

BOTTIGLIA

750 ml