

## Giuv Aglianico Biologico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il nome Giuv deriva dall'abbreviazione del soprannome della famiglia Paternoster che, in maniera scherzosa, è stato riservato a questo vino biologico certificato.*



### DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino brillante e dai riflessi vivaci, offre al naso intensi sentori di frutti rossi come ciliegia e prugna, e note speziate di pepe e tabacco. Al palato è secco, di media struttura, con tannini in evidenza e una buona freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente piacevole e succoso.

### UVE

Aglianico del Vulture 100%

### PROVENIENZA

Area del Vulture. Vigneti di età media compresi tra i sei e gli otto anni, allevati a Guyot e condotti secondo il metodo biologico, con resa massima di 70 q.li / ha

[www.tommasinaturae.com](http://www.tommasinaturae.com)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura. Fermentazione malolattica ed affinamento in Tino di Rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

### ALCOL

13,5% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

08-10°C in calice a tulipano.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi e insaccati.

### BOTTIGLIA

750 ml

