

Don Anselmo - Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dedicato alla memoria del nonno Fondatore, rappresenta il simbolo,
la storia, le radici e la tradizione del Vulture.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino profondo, quasi impenetrabile

Profumo: Bouquet ampio e complesso

Gusto: asciutto e caldo che evidenzia grande struttura ed eleganza. Vino di lunghissima persistenza finale



UVE

Aglianico 100%



PROVENIENZA

Piccole vigne del comune di barile, poste a 600 metri s.l.m., di età molto avanzata e dalle rese molto basse (35/40 q per ha.)



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Classica in rosso di uve diraspate

Macerazione sulle bucce in acciaio per 15 giorni a 25/28 °c

Si effettuano periodici rimontaggi e follature

Maturazione in botte grande di rovere di slavonia per il 50%

ed in barriques francesi per il restante 50%.

Imbottigliamento ed affinamento finale di 12 mesi.



ALCOL

14,5% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in calice ampio



ABBINAMENTO

Carni rosse in genere, in particolare carne di agnello, ma anche vino da meditazione.



FORMATO BOTTIGLIA

750 ml



www.paternostervini.it