

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
e con un finale di lunghissima persistenza.*

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

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

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%
per 24 mesi totali.
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