

Synthesi Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il prodotto che meglio sintetizza la tipologia, il territorio, la struttura,
la longevità del vino Aglianico del Vulture e la Paternoster.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Rosso rubino offre un fragrante bouquet
fruttato di mora, mirtillo,
bacche di sottobosco e di pepe.
Al palato è asciutto e vellutato
con tannini ben rilevati, di grande
armonia e persistenza gustativa.*

UVE

Aglianico del Vulture 100%

PROVENIENZA

Area del Vulture
Fascia di vigneti
dai 450/600 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Classica in rosso di uve diraspate,
macerazione sulle bucce in acciaio per
12/15 giorni a 25/28 °c con periodici
rimontaggi e follature.
Affinamento per 12 mesi in botti grandi
di rovere di Slavonia per l'80%
ed in barriques francesi mai nuove
per il restante 20%.
Sosta in bottiglia di 7/8 mesi.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C in calice ampio

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con tutte le preparazioni
di selvaggina e carni rosse,
e formaggi stagionati.

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri

www.paternostervini.it