

## Bariliott Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Bariliott, ovvero “di Barile”, il paese del Vulture che ha dato i natali alla famiglia Paternoster.  
La versione fresca dell’Aglianico che si presenta giovane, gioviale e di immediato approccio  
per chi vuole conoscere il Vulture e lo stile Paternoster.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino brillante e dai riflessi vivaci, offre al naso intensi sentori di frutti rossi come ciliegia e prugna. Al palato presenta 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.paternosterwine.it](http://www.paternosterwine.it)



### 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 in acciaio, affinamento 50% della massa in tino di Rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

### ALCOL

13% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C in calice ampio

### 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