

Don Anselmo Aglianico del Vulture Superiore 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*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.

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.)

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.

www.paternosterwine.it



ANNATA 2016

La vendemmia 2016 è stata nel complesso buona, e non si sono raggiunti punti critici di temperature elevate. Sostanzialmente l'andamento climatico è stato alquanto regolare; le epoche di vendemmia sono state in linea con l'andamento stagionale. Abbiamo ottenuto un vino con espressioni olfattive equilibrate, un tannino fine e meno aggressivo. I vini sono più giocati sull'equilibrio e l'eleganza che sulla potenza.

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