

SYNTHESI

Aglianico Del Vulture

Denominazione di Origine Controllata



Provenienza

Area del Vulture, fascia di vigneti dai 450/600 metri slm.

Vitigno

Aglianico 100%, epoca di vendemmia 15/20 ottobre.

Vinificazione

Classica in rosso di uve diraspate, macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni a 25/28°, durante i quali si effettuano periodici rimontaggi e follature.

Elevazione

In botte grande di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi per il restante 20%.
Imbottigliamento ed affinamento finale di 7/8 mesi.

Paternoster

Appunti di degustazione

Colore rosso rubino vivo, mosso da leggeri riflessi aranciati determinati dal rovere, profumo intenso, etereo e sapore asciutto e vellutato col tempo.

Abbinamento e servizio

Carni rosse in genere, selvaggina e formaggi stagionati. Degustare a 18/20° C.