



ACQUISTATO IL

Synthesi Aglianico del Vulture DOC 2020

2020

Tutta la potenza e l'eleganza dell'Aglianico



Svinando

Dal 1925 Paternoster è una delle cantine simbolo della Basilicata. Tra i primi a svolgere un serio lavoro di valorizzazione del vitigno principe del Sud Italia, i Paternoster hanno mostrato al mondo che l'Aglianico è capace di regalare vini di grande carattere, tanto da essere definiti il Barolo del Sud. Dal 2016 la famiglia Tommasi è entrata in Paternoster, regalando nuova linfa vitale all'azienda lucana e investendo con sempre maggiore convinzione sul progetto di valorizzazione di questo straordinario vitigno. Synthesi è un Aglianico in purezza, realizzato per mezzo di una classica vinificazione in rosso, da uve diraspate e con una macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a temperatura controllata, con periodici rimontaggi e follature. Segue una fase di affinamento di 12 mesi, parte in botti grandi di rovere di Slavonia e parte in barrique francesi di secondo e terzo passaggio. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con un fragrante bouquet fruttato di mora, mirtillo, bacche di sottobosco e pepe. In bocca risulta asciutto e vellutato, con tannini ben rilevati ma in armonia con tutte le altre componenti. Lunghissima la persistenza.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito familiare.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Vulcanico |
| Esposizione | Est |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 5000 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Basilicata |
| Uve | Aglianico 100% |
| Gradazione | 13% vol |
| Temp. Servizio | 18 gradi |
| Quando Berlo | entro 5 anni |
| Abbinamento | Menu di carne |
| Vinificazione | 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. |
| Sensazioni | 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. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821