



ACQUISTATO IL .....

"Bariliott" Aglianico del Vulture DOC 2021

2021

## Succoso e vivace



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Vulcanico

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Basilicata

**Uve** aglianico del vulture 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate ed **diraspatate**, fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con costante controllo della temperatura. La cantina fa oggi parte della gestione di aziende controllate dalla famiglia Paternoster.

**Sensazioni** 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

Bariliott, letteralmente "originario di Barile," richiama immediatamente il paese del Vulture da cui ha origine la famiglia Paternoster. Barile si trova in Basilicata, nella provincia di Potenza, una zona vulcanica che conferisce ai vini caratteristiche uniche e distintive. Bariliott è composto al 100% da uve Aglianico del Vulture, una delle varietà più antiche e prestigiose d'Italia. Questi vigneti, con un'età media compresa tra i sei e gli otto anni, sono coltivati a Guyot e gestiti secondo metodi biologici, rispettando così l'ambiente e garantendo la massima qualità delle uve. La resa è limitata a 70 quintali per ettaro, assicurando una concentrazione ottimale di sapore e aromi. La vinificazione del Bariliott segue metodi tradizionali ma con un tocco moderno. Dopo una selezione accurata delle uve, queste vengono diraspatate e sottoposte a fermentazione e macerazione in acciaio per 12-15 giorni, con follature manuali giornaliere e controllo costante della temperatura. Questo processo permette di estrarre al meglio i tannini e le componenti aromatiche. La fermentazione malolattica, sempre in acciaio, precede la maturazione, durante la quale il 50% del vino riposa per 12 mesi in tini di rovere di Slavonia, seguiti da un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Alla vista, il Bariliott si presenta con un brillante colore rosso rubino dai riflessi vivaci. Al naso, emergono intensi sentori di frutti rossi, come ciliegia e prugna, che invitano immediatamente alla degustazione. In bocca è succoso e vivace, con tannini ben presenti e una buona freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente piacevole. È un vino giovane e di immediato approccio, ideale per chi vuole scoprire il Vulture e lo stile inconfondibile della famiglia Paternoster.

Ci troviamo nel cuore della Basilicata, l'azienda vinicola Paternoster rappresenta una storia di passione e tenacia che dura da oltre un secolo. Fondata da Anselmo Paternoster nel 1898, questa cantina è diventata un simbolo del potenziale dell'uva autoctona della regione, l'Aglianico del Vulture. Con la crescente popolarità dei vini vulcanici, la Basilicata e la Paternoster hanno catturato l'attenzione di una nicchia internazionale di esperti e giornalisti del vino. La famiglia Paternoster ha sempre creduto nel potenziale delle proprie terre, investendo continuamente in innovazione. Giuseppe "Pino" Paternoster, figlio del fondatore, ha portato un significativo progresso tecnologico e qualitativo all'azienda. Laureato presso la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano, Pino ha introdotto l'uso delle barrique per l'affinamento, migliorando notevolmente la qualità dei vini. I vigneti, gestiti secondo i principi dell'agricoltura biologica, si estendono su 20 ettari suddivisi in piccole parcelle nelle contrade di Barile, tra cui Rotondo, Macarico, Plan di Carre e Celosia.

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