

"Bariliott" Aglianico del Vulture DOC 2021

2021

## Succoso e vivace



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 Roncone, Macanico, Pian di Caro e Gelosia. La cantina fa oggi parte della gamma di aziende controllate dalla famiglia Tommasi.

al naso intensi sentori di frutti rossi come ciliegia e prugna. Al palato  
za e sapidità che lo rendono particolarmente piacevole e succoso

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>La Vigna</b>       |   |
| <b>Terreno</b>        | Vulcanico   |
| <b>Esposizione</b>    | Sud Est   |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot   |
| <b>Densità imp.</b>   |   |
| <b>Il Vino</b>        |   |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo  |
| <b>Provenienza</b>    | Basilicata  |
| <b>Uve</b>            | aglianico del vulture 100%  |
| <b>Gradazione</b>     | 13% vol   |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18 gradi  |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 5 anni  |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menù di carne  |
| <b>Vinificazione</b>  | Vinificazione classica in ro<br>follature manuali giornalier<br>della massa in tino di Rove |
| <b>Sensazioni</b>     | Rosso rubino brillante e c<br>presenta tannini in evidenz                                   |

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