



PATERNO
CANTINA



Don Aliandro Irpinia Campi Taurasini

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: Aglianico.

Resa per ettaro: 50 Q.Li.

Composizione del terreno: Terreno di natura vulcanica.

Epoca di vendemmia: Prima decade di novembre.

Vinificazione: Macerazione per circa 20 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta.

Affinamento: Affinamento in tonneau di 500L per legno 24 mesi di primo passaggio per un periodo di 18 mesi.

Gradazione alcolica: 15,00% vol.

Abbinamento: Il vino si abbina a pietanze a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati, piatti elaborati a base di sughi di carne.

Temperatura di servizio: Circa 18°C. È opportuno aprire la bottiglia qualche minuto prima della degustazione in modo da apprezzare al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.

Note: la maturazione "novembrina" beneficia dei freddi autunnali preservando freschezza, intensità aromatica e di colore ancor meglio fissati con l'impiego del legno di rovere.