



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.