



PATERNO
CANTINA



Irpinia Aglianico

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: Aglianico.

Resa per ettaro: 90 Q.Li.

Composizione del terreno: Terreno di natura vulcanica.

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre – A mano.

Vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta completamente.

Affinamento: In barriques di rovere francese per circa 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Abbinamento: Vino a tutto pasto, particolarmente indicato per portate a base di carne, sia rosse che bianche e tartufi, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Circa 16- 18°C. È opportuno aprire la bottiglia qualche minuto prima della degustazione in modo da apprezzare al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.

Note organolettiche: Frutta matura e vaniglia al naso, si confermano al palato insieme a leggere note di liquirizia e paprika. Secco ma dai tannini avvolgenti, buon corpo e persistenza.