



PATERNO
CANTINA



5 mesi Campania Aglianico

Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: Aglianico.

Resa per ettaro: 100 Q.Li.

Composizione del terreno: Terreni collinari argillosi calcarei di origine prevalentemente vulcanica.

Epoca di vendemmia: Seconda settimana di ottobre, raccolta a mano.

Vinificazione: Macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Affinamento: Affinamento in botti grandi per circa 5 mesi.

Gradazione alcolica: 12,80% vol.

Abbinamento: Primi piatti robusti, insaccati, arrostiti di maiale, piatti vegetariani conditi con salse ricche e saporite, ricette delicatamente speziate. Servire alla temperatura di 14-15°C.

Note organolettiche: Vino attraente con sentori spiccati di amarena, more, prugne secche con leggera presenza di spezie dolci con una chiusura una nota gradevole di frutto concentrato.