



AGLIANICO SYNTHESI **Bio**



Aglianico del Vulture DOC, Paternoster, Basilicata, Italien

Geschmack  Trocken Süss

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2015
Notizen	Rubinrot; Kraftvoll am Gaumen. Gut eingebundene Tannine und elegante Eichenholznote.
Begleitend zu	kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse.
Vinifikation	Ausbau zu 80 % in grossen Holzfässern und 20% in Barriques während ca. 8 Monaten.
Traubensorten	100% Aglianico
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2015) 91/100 Punkte Gambero Rosso (2015) 2/3 Bicchieri

PATERNOSTER

1925 startete Anselmo Paternoster mit dem Verkauf seiner ersten Weinflasche und legte damit den Grundstein für den ältesten Weinbetrieb im Vulture-Gebiet. Heute wird die moderne Kellerei in der dritten Familiengeneration geführt, die sich der Tradition verpflichtet fühlt, sich aber der neusten Kellereitechnik öffnet. Strengste Selektion der Trauben im Rebberg, eine Mengenbeschränkung auf max. 150'000 Fl. und eine temperaturkontrollierte Gärung sind hier Selbstverständlichkeit. Das Anbaugebiet ist die Gemeinde Barile, welche auf 600 Meter Höhe am Osthang des Monte Vulture, einem erloschenen Vulkan, gelegen ist. Die vulkanischen Böden, in Verbindung mit den starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, geben jedem Wein Fülle und Finesse.

<http://www.paternostervini.it>