



ACQUISTATO IL

"Bariliott" Aglianico del Vulture DOC 2021

2021

Succoso e vivace



Svinando

Bariliott, letteralmente "originario di Barile," richiama immediatamente il paese del Vulture da cui ha origine la famiglia Paternoster. Barile si trova in Basilicata, nella provincia di Potenza, una zona vulcanica che conferisce ai vini caratteristiche uniche e distintive. Bariliott è composto al 100% da uve Aglianico del Vulture, una delle varietà più antiche e prestigiose d'Italia. Questi vigneti, con un'età media compresa tra i sei e gli otto anni, sono coltivati a Guyot e gestiti secondo metodi biologici, rispettando così l'ambiente e garantendo la massima qualità delle uve. La resa è limitata a 70 quintali per ettaro, assicurando una concentrazione ottimale di sapori e aromi. La vinificazione del Bariliott segue metodi tradizionali ma con un tocco moderno. Dopo una selezione accurata delle uve, queste vengono diraspate e sottoposte a fermentazione e macerazione in acciaio per 12-15 giorni, con follature manuali giornaliere e controllo costante della temperatura. Questo processo permette di estrarre al meglio i tannini e le componenti aromatiche. La fermentazione malolattica, sempre in acciaio, precede la maturazione, durante la quale il 50% del vino riposa per 12 mesi in tini di rovere di Slavonia, seguiti da un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Alla vista, il Bariliott si presenta con un brillante colore rosso rubino dai riflessi vivaci. Al naso, emergono intensi sentori di frutti rossi, come ciliegia e prugna, che invitano immediatamente alla degustazione. In bocca è succoso e vivace, con tannini ben presenti e una buona freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente piacevole. È un vino giovane e di immediato approccio, ideale per chi vuole scoprire il Vulture e lo stile inconfondibile della famiglia Paternoster.

Ci troviamo nel cuore della Basilicata, l'azienda vinicola Paternoster rappresenta una storia di passione e tenacia che dura da oltre un secolo. Fondata da Anselmo Paternoster nel 1898, questa cantina è diventata un simbolo del potenziale dell'uva autoctona della regione, l'Aglianico del Vulture. Con la crescente popolarità dei vini vulcanici, la Basilicata e la Paternoster hanno catturato l'attenzione di una nicchia internazionale di esperti e giornalisti del vino. La famiglia Paternoster ha sempre creduto nel potenziale delle proprie terre, investendo continuamente in innovazione. Giuseppe "Pino" Paternoster, figlio del fondatore, ha portato un significativo progresso tecnologico e qualitativo all'azienda. Laureato presso la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano, Pino ha introdotto l'uso delle barrique per l'affinamento, migliorando notevolmente la qualità dei vini. I vigneti, gestiti secondo i principi dell'agricoltura biologica, si estendono su 20 ettari suddivisi in piccole parcelle nelle contrade di Barile, tra cui Rotonda, Mezzano, Pian di Canace e Cerasa. La cantina ha oggi parte della gestione di Bariliott come parte della famiglia Paternoster.

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Basilicata

Uve aglianico del vulture 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate, fermentazione e macerazione in acciaio per 12-15 giorni, con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura. Fermentazione malolattica in acciaio, affinamento 50% della massa in tino di Rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Rosso rubino brillante e dai riflessi vivaci, offre al naso intensi sentori di frutti rossi come ciliegia e prugna. Al palato presenta tannini in evidenza e una buona freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente piacevole e succoso

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821