

# DON ANSELMO

## Aglianico Del Vulture

Denominazione di Origine Controllata



### Provenienza

Piccole vigne del comune di Barile, poste a 600 metri s.l.m., di età molto avanzata e dalle rese spontaneamente bassissime (35/40 q.li/Ha).

### Vitigno

Aglianico 100%, vendemmia fine ottobre.

### Vinificazione

Classica in rosso di uve diraspate, macerazione delle bucce in acciaio per 15 gg. a 25/28° c., durante i quali si effettuano periodici rimontaggi e follature.

### Elevazione

In botte grande di rovere di Slavonia per il 50% ed in barriques francesi per il restante 50%. Imbottigliamento ed affinamento finale di 12 mesi.

### Appunti di degustazione

Colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile. Dal bouquet ampio e complesso, ha sapore asciutto e caldo che evidenzia grande struttura.

### Abbinamento e servizio

Carni rosse in genere, in particolare carne di agnello, ma anche vino da meditazione. Degustare a 20° C.

1925  
Paternoster