

Aglianico del Vulture DOC Rotondo 2005

Reife Pflaumen und Rumtopfaromen bringen die Fülle, ein feines Säuremuster die Struktur

Paternoster, Basilikata
100% Aglianico, rot
14 Monate Barrique

Trinktemperatur: 18 - 20 C
Zu würzigen, gereiften Käsen und zu kräftigen Fleischgerichten, auch Zicklein und Pferd

Gambero Rosso: 2,5/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben

0.75 l
Bestellnummer 50105



Azienda Vinicola PATERNOSTER - Barile

Schon in der dritten Generation bewirtschaftet die Familie Paternoster ihr Weingut an den Hängen des Monte Vulture, eines lang erloschenen Vulkans im Norden der Basilikata, und ist damit die Kellerei mit der längsten Tradition im Vulture-Gebiet. Zum Familienteam um den Patriarch Pino Paternoster und Sohn Vito sind vor kurzem auch dessen Söhne Sergio und Anselmo gestoßen, beide Oenologen. Neben der historischen Villa Rotondo, der Namenspatin des Topweines der Familie, liegt die neue hochmoderne Kellerei, die sich nahtlos ins Landschaftsbild einfügt. Der größte Teil davon befindet sich unter der Erde, wie es in der Gegend von Barile typisch ist. Schon in der Vergangenheit dienten diese Erdkeller, die teilweise mehr als zwölf Meter tief in das Lößgestein der zerklüfteten Landschaft gegraben wurden, den Winzern als Kelterhäuser und Weinlager. Die tiefgründigen, vulkanischen Böden des Monte Vulture, viel Wind, hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, trockene Sommer und strenge Winter, all das sind hervorragende Voraussetzungen für die nicht nur sehr körperreichen, sondern für den Süden auch ungewöhnlich fruchtig-eleganten Weine. Nicht umsonst wird der Aglianico auch als "Barolo des Südens" bezeichnet.