

## GIUV – Aglianico Biologico

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Il nome Giuv deriva dall'abbreviazione del soprannome di Famiglia di Paternoster che, in maniera scherzosa, è stato riservato a questo vino biologico certificato.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino di bella lucentezza dai riflessi vivaci.

Profumo: Intenso di buona complessità, si percepiscono sentori di frutti rossi quali ciliegia e prugna insieme a note speziate di pepe e tabacco.

Gusto: In bocca appare secco, fresco, di media struttura, con tannini ancora in evidenza supportati da una buona mineralità.



### UVE

Aglianico 100%



### PROVENIENZA

Vigneti di età media compresi tra i sei e gli otto anni, coltivati ad aglianico, secondo il metodo biologico, allevati a guyot, dalla resa massima di 70 q.li / ha



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per un totale di 12/13 gg. In tina di rovere da 50 hl., follature manuali giornaliere con costante controllo della temperatura. Travaso in barriques ove completa la fermentazione malolattica, ed affinamento totale di dodici mesi.



### ALCOL

14% by vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C in calice a tulipano.



### ABBINAMENTO

Dolci pietanze del territorio, tra cui crostata a base di castagne, amarene. Accompagna inoltre piacevolmente spuntini a base di salumi ed insaccati.



### FORMATO BOTTIGLIA

750 ml



[www.paternostervini.it](http://www.paternostervini.it)