

# Paternoster Aglianico Rotondo 0.75l

» Vína



Kód produktu

I0204955

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Aglianico vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Basilicata - suché

Rotondo od Paternosteru má sytě rubínově červenou barvu. Ve vůni se projevují tóny lesních plodů, zejména malin, ostružin a borůvek, poté exotická kořenitost a náznaky kávy a kaka, spolu s balzámy chininovníku, potpourri, léčivých bylin a minerálním tónem kamene a kouře. Chuť je živá, svěží, silná, s energickou tříslavinovou strukturou a velkou alkoholickou štědrostí, výraznou lahodností a extrémně dlouhým závěrem. Vynikající s lukánským jehněčím masem nebo se zralými místními sýry pecorino.

Tradiční vinifikace červeného vína s macerací na slupkách v nerezových tancích po dobu deseti dnů při teplotě 25 - 28 stupňů, během které dochází k pravidelnému míchání a lisování. Následné zrání probíhá ve francouzských sudech (14 měsíců) a poté ještě 12 měsíců v láhvi.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Paternoster Aglianico Rotondo 0.75l

» Vína

## Popis

Aglianico del Vulture Rotondo od Paternosteru pochází ze stejnojmenné kontrady v oblasti Agro di Barile, historicky pravého cru. Vinice Villa Rotondo se nachází v nadmořské výšce asi 500 metrů a skládá se ze starých rostlin vypěstovaných na geyotu. Porézní tufová půda zadržuje zimní deště, a proto se stává důležitou rezervou během horkých a suchých letních měsíců v Basilicatě, zatímco výrazné denní a noční teplotní výkyvy podporují tvorbu aromatu. Zrání Aglianica je pomalé a dlouhé, sklizeň často probíhá v listopadu. Sběr je přísně ruční v malých bednách; fermentace odstopkovaných hroznů v nerezových sudech trvá s macerací 15 dní při 25/28 °C s pravidelným přečerpáváním a přeléváním. Jablečno-mléčná fermentace a zrání probíhá v nových francouzských barikových sudech po dobu 14 měsíců, po nichž následuje 12 měsíců v lahvi. Aglianico del Vulture DOC je prestižní italské červené víno vyrobené z hroznů odrůdy Aglianico pěstovaných na sopečných půdách hory Mount Vulture v regionu Basilicata. Založeno v roce 1971 a je známé jako „Barolo Jihu“ pro své vysoké třísloviny, vysokou kyselost a aromatický profil černého ovoce, koření a kouře. Domaine Paternoster, nacházející se v italském regionu Basilicata, je jedním z nejuznávanějších vinařství díky své odbornosti s odrůdou Aglianico. Vinařství je proslulé svou oddaností kvalitě a tradici a pěstuje své vinice na sopečných svazích hory Vulture, kde využívá jedinečný terroir, který dodává vínům intenzitu a komplexnost. Vína Paternoster jsou výsledkem vinařské odbornosti předávané z generace na generaci, která spojuje tradiční metody s moderními inovacemi. Sopečná vína jsou v současnosti žhavým tématem mezi vinařskými kritiky a nadšenci po celém světě a Paternoster je právě teď velmi populární: je to sopečné víno v doslovném slova smyslu a stojí na vyhaslé sopce. Paternoster se nachází v relativně neznámém jihoitalském regionu Basilicata, na svazích obklopujících horu Vulture, a je již dlouho považován za jedno z nejvýznamnějších vinařství v regionu. Spolu se sousedním Taurasi v Kampánii je oblast kolem hory Vulture považována za jednu z nejlepších oblastí pro produkci hroznů Aglianico – mnoho předních vinařských autorů mu vyneslo pověst „Barolo jihu“. Don Anselmo, zakladatel vinařství, se umění vinařství naučil od svého otce a vinařství založil v roce 1925, kdy vyprodukoval vůbec první lahve Aglianico del Vulture. Toto historické vinařství má nyní za sebou více než 90 sklizní a vybudovalo si pověst výrobce elegantních vín se silnou a autentickou duší. Panství Paternoster nyní zahrnuje 50 akrů černé půdy sopečného původu v různých vinařských oblastech na venkově malého města Barile, včetně prestižních vín Don Anselmo a Rotondo. Vína zrají v tradičních slovinských a francouzských dubových sudech, kde rozvíjejí důležité aromatické tóny, barevné nuance a komplexnost. Panství je součástí kolekce vinařství Tommasi Family Estates; rodina se zaměřuje na kvalitní produkci, organické postupy a ekologickou udržitelnost.

## Hlavní parametry

|                    |  |
|--------------------|--|
| Značka             | Paternoster                                      |
| Původ              | Itálie   |
| Barva              | červená  |
| Ročník             | 2013   |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Odrůda             | Aglianico  |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )     |
| Zrání              | Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi     |
| Objem              | 750 ml   |
| Alkohol ABV        | 13,00 %  |
| Balení             | holá lahev                                       |

## LMIV & Doplňkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | víno  |
| Složení             | odrůdové víno révové  |
| Výrobce             | Tommasi Family Estates, via Ronchetto, 4 37029 Pedemonte - Verona, Itálie   |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |