

Paternoster

Icône de la viticulture méridionale, cet Aglianico del Vulture dévoile à chaque gorgée l'intensité volcanique, la structure et l'élégance du terroir de Basilicate.

Paternoster
Vulture - Basilicata



Don Anselmo Aglianico del Vulture 2017

Basilicata, Italie

Région et Vignobles

Le Don Anselmo est produit dans la **région volcanique du Vulture**, en **Basilicate**, au sud de l'Italie. Ce terroir singulier, situé sur les pentes de l'ancien volcan Monte Vulture, se distingue par des **sols basaltiques riches en potassium et en fer**, conférant au cépage Aglianico une structure tannique marquée, mais raffinée. L'altitude, les amplitudes thermiques diurnes et un climat tempéré favorisent une **maturation lente**, propice à l'expression de la complexité aromatique et à la conservation d'une acidité naturelle.

Le vin provient de **4 hectares situés dans le hameau de Gelosia**, sur la commune de Barile. Les vignes, âgées de **plus de 50 ans**, représentent le **patrimoine ampélographique historique de Paternoster**. Implantées à **600 mètres d'altitude** et conduites à faibles rendements (**3 500 à 4 000 kg/ha**), elles produisent un fruit concentré, apte à donner des vins d'une grande profondeur et longévité.

Vinification

Les raisins sont **récoltés manuellement**, puis vinifiés selon une **fermentation traditionnelle en rouge**. La macération pelliculaire dure entre **15 et 18 jours** à une température contrôlée de **25 à 28°C**, avec **trois remontages quotidiens** jusqu'à 75 % de la fermentation, suivis de **délestages** pour affiner l'extraction des tanins et des arômes.

L'élevage se répartit à parts égales entre **grands foudres de chêne de Slavonie** (50 %) et **barriques françaises d'un vin** (50 %). Le vin repose en fût pendant **24 mois**, suivi d'un **affinage en bouteille de 12 mois**. Cette approche vise à allier richesse, tension et élégance, en sublimant le caractère noble de l'Aglianico.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez** : Bouquet ample et complexe, dominé par les fruits rouges mûrs, les épices sombres, le cuir, les herbes balsamiques et une touche minérale.
- **Bouche** : Sèche, ample et charpentée ; tanins fermes mais soyeux ; grande persistance, équilibre remarquable entre puissance et fraîcheur, avec un potentiel de garde élevé.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Aglianico

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Paternoster
Vulture - Basilicata

Don Anselmo Aglianico del Vulture 2017

Le saviez-vous ?

Le vin porte le nom de **Don Anselmo Paternoster**, fondateur du domaine en 1925. Plus qu'un hommage, ce vin incarne la **philosophie fondatrice de la maison**, attachée à la sauvegarde du patrimoine ampélographique local, notamment par l'utilisation de **sélections massales historiques** issues des plus vieilles vignes de la propriété.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Souris d'agneau braisée** : parfaite harmonie avec la densité tannique et les arômes balsamiques du vin.
- **Pecorino affiné** : l'intensité saline et la texture sèche du fromage répondent à la structure du vin.
- **Risotto aux cèpes** : accord terreux et enveloppant qui révèle la minéralité du terroir volcanique.
- **Civet de chevreuil aux baies de genièvre** : structure et épices du vin s'accordent avec la richesse aromatique du plat.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2016)

This historic wine is something of a benchmark for Southern Italy, and it certainly is for the Vulture wine region of Basilicata. The 2016 Aglianico del Vulture Don Anselmo shows good balance and a dark bouquet with ensuing aromas of blackberry, black currant, spice, smoke and tar. It displays the power, determination and elegance of volcanic winemaking. The finish is restrained and compact.