



IL COLLE DEL CORSICANO

Vignaioli in Castellabate



PATRINUS

Paestum Aglianico

Indicazione Geografica Protetta

Il Patrinus è ottenuto da uve Aglianico assemblate in minima parte con uve Primitivo prodotte interamente nelle vigne aziendali. La struttura intensa dell'Aglianico e l'equilibrio del Primitivo fanno di questo un vino armonico e raffinato con profumi di piccoli frutti rossi, mora, lampone e ciliegia. Al gusto, morbido ed avvolgente, esprime sentori di liquirizia su un finale in cui prevale la confettura di ciliegia

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 95% - Primitivo 5%

Esposizione

Sud/Ovest

Terreno

Argillosi/sabbiosi

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera semplice con potatura a cordone speronato

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 Kg

Vinificazione ed affinamento

Dopo un'accurata selezione delle uve in vigna, i grappoli vengono diraspati e pigiati. Fermentano per circa 15 giorni ad una temperatura di 25-28 °C.

Successivamente il vino esegue un affinamento di 3-4 mesi in barrique di rovere di 2° e 3° passaggio.