Bariliott, ecco il nuovo vino di Paternoster

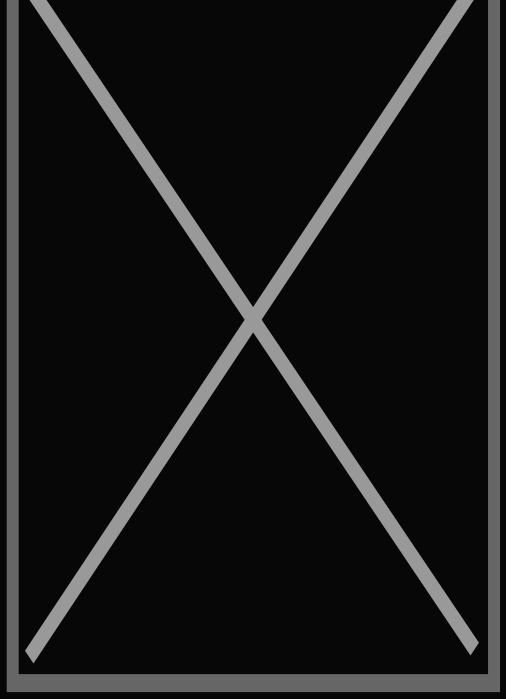
paternoster-bariliott-nv-0156ee8b

Bariliott è un vino che parla del Vulture e di un territorio specifico. Già nell'etichetta dichiara la propria provenienza: "Bariliott", ovvero "di Barile".

Barile è infatti il paese che ha dato i natali alla famiglia **Paternoster**, fondatrice dell'omonima cantina in **Basilicata**, divenuta icona del Vulture, il vulcano spento che domina la regione.

La famiglia Tommasi, subentrata nel 2016 con la maggioranza, ha voluto creare insieme all'enologo Fabio Mecca Paternoster un **vino capace di inserirsi perfettamente nel progetto di sviluppo dell'azienda**, in perfetta continuità con il lavoro in vigna e cantina, senza disperdere le fondamentali radici e tradizioni, che contraddistinguono la chiara identità e cifra stilistica di Paternoster, che si ritrovano nei vini: dal Bariliott la versione giovane e fresca dell'Aglianico, passando dall'eleganza del Sythesi, un aglianico che vuol essere appunto una summa delle caratteristiche dello stile Paternoster, fino al Don Anselmo, punta di diamante, prodotto d'eccellenza, che ha segnato la storia non solo della cantina, ma di un'intera regione vitivinicola.

Bariliott, **12.000 bottiglie per l'annata 2021**, è un Aglianico del Vulture rosso rubino brillante, dai riflessi vivaci. Al naso si ritrovano intensi sentori di frutti rossi come ciliegia e prugna, mentre al palato presenta tannini in evidenza e una **buona freschezza e sapidità**, che lo rendono particolarmente piacevole e succoso con sentori di arancia sanguinella.



«Abbiamo utilizzato esclusivamente uve 100% Aglianico del Vulture di assoluta qualità, con un lavoro partito direttamente dalla vigna e proseguito in cantina facendo esprimere il vitigno al massimo e rendendolo malleabile. Un lavoro portato avanti seguendo la filosofia Paternoster – afferma **Fabio Mecca**, enologo di Paternoster e nipote di Anselmo Paternoster. P*er il Bariliott abbiamo scelto vigneti di età media compresi tra i sei e gli otto anni, allevati a guyot secondo il metodo biologico. In cantina è stata successivamente eseguita una vinificazione classica in rosso con fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura. Si è poi proseguito con una fermentazione malolattica in acciaio, affinamento 50% della massa in tino di Rovere di Slavonia per 12 mesi e un affinamento finale di 6 mesi in bottiglia. Il tutto per ottenere un risultato finale ottimale: un'interpretazione fresca dell'Aglianico ma perfettamente rappresentativa del Vulture e dei suoi vini».*

La regione vitivinicola del Vulture è caratterizzata da un **suolo di tufo poroso generato da un'eruzione di oltre 130 milioni di anni** che ha tratto i confini dell'ora esistente DOC Aglianico, sovrastata dal Monte Vulture, autentico simbolo di questo territorio a nord della Basilicata.

«Abbiamo voluto raccogliere la storia, le tradizioni di più di 90 vendemmie che si intrecciano con la realtà di Paternoster e fonderle insieme in una versione fresca e giovane di Aglianico – spiega **Piergiorgio Tommasi**, Tommasi Family Estates. *Questa regione della Basilicata ha un enorme potenziale in costante crescita, tale grazie alla famiglia Paternoster che da ormai più di tre generazioni ha investito nel Vulture. Noi Tommasi siamo fieri di questa collaborazione e di questa unione di intenti, che trova il suo culmine nel trasmettere al mondo la forza di questo terroir tanto sfidante quanto*

speciale, il Vulture, appunto, caratterizzato da un suolo vulcanico capace di dare vita a vini intensi, dall'identità precisa, a cui abbiamo voluto dare un'interpretazione moderna e gioviale: il nostro nuovo Bariliott».