PATERNOSTER



Don Anselmo Aglianico del Vulture Superiore docg

Dyp rubinrød. Sammensatt kompleks bouquet. Tørr og rund, vinen understreker en flott struktur og eleganse. En fyldig vin med en fantastisk ettersmak. Druene er fra små gamle vinplanter fra Barile. 600 moh, naturlig lav avkastning. Vinifikasjon; 20 dager skallmaserasjon ved 25-28°C i ståltanker. Modning 20 måneder på 50% franske barriques og 50% store tønner Slavonsk eik. 12 måneder lagring på flaske før salg. Regionen Basilicata i sør-Italia ligger vingården Paternoster i Barile. En vingård på ca. 20 hektar fra tidlig 1900-tallet. Den er. nå sertifisert organisk. Patenoster (Tommasi) satser på de lokale druene aglianico, moscato og fiano slik de tidligere eierne har gjort i generasjoner. Paternoster don Anselmo er fra den meste kjente appellasjonene Aglianico del Vulture D.O.C og til minne om grunnleggeren Don Anselmo som er selve symbolet og historien til…

Horeca veil. eksl. mva: **445,33**

Ost

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Aglianico 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Tørr og fruktig smak av mørke bær, plommer, anis og nellik. Fyldig, myke tanniner og lang ettersmak.

Vinmonopol nr	**8196601**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**5041876**	Vecturanummer	**151755**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Basilicata**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**