PATERNOSTER



Paternoster Synthesi Aglianico del Vulture

Vinen "Synthesi" gjenspeiler druetypen, terroir, struktur og lagringstid på en elegant måte. Klassisk rødvinsfermentering med forsiktig pressing av druene og fjerning av stilk. 12-15 dager skallmaserasjon på ståltank ved 25˚-28˚C. Under gjæringen dannes det en "hatt" av drueskall og steiner som dyttes ned med jevne mellomrom. 80% av mosten modnes i 12 måneders på gamle stor slovenske eikefat og resterende 20% på franske barriques i 14 måneder. Deretter er det 7-8 måneder flaskemodning før salg. Rubinrød farge. Eterisk, fruktig aroma av bjørnebær, blåbær, skogsbær og pepper. Tørr og fløyelsaktig, med godt integrert tanniner; og viser en flott balanse med lang ettersmak. Aglianico del Vulture DOC/DOCG ligger nord-vest i regionen på en utdødd vulkan (Monte Vulture). Aglianico elsker vulkansk jordsmonn, og det får den her på Monte Vulture, hvor jordsmonnet består...

Horeca veil. eksl. mva: **213,95**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Aglianico 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Tørr og strukturert, integrerte tanniner. Balansert og vedvarende smak.

Vinmonopol nr	**14651801**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**-**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Basilicata**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**