

Paternoster Synthesi Aglianico del Vulture



Vinen "Synthesi" gjenspeiler druetyper, 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...

VINMONOPOLET:	215,-
Horeca veil. ekskl. mva:	192,63



Lam og sau



Friskhet



Aglianico 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



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	-