



PATERNOSTER

## Paternoster Vulcanico Falanghina

Basilicata IGT 2021 Vinmarken er ved Vulture-området ca. 450-600 m.o.h med vulkansk jordsmonn fra den døde vulkanen Monte Vulture. Vinen fermenteres i ståltanker ved 16°C-18°C og deretter 5 måneders lagring på bunnfall. Lys gul farge. Intens og tydelig duft av delikate hvite blomster og lys frukt. Frisk og balansert, ren ettersmak. Drikkes nå og kan fortsatt lagres. Passer godt til aperitiff, mange typer forretter, enkle fiskeretter og grønnsaker. Serveres ved 8-10°C. Syre: 6,96 g/l Sukker: 0,65 g/l

Horeca veil. eksl. mva: **208,80**



Fisk



Friskhet



Falanghina 100%



Grønnsaker



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Mineralsk, frisk og balansert med vedvarende ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>14646901</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Basilicata</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-