




Paternoster
VULTURE - BASILICATA

SYNTHESI

Aglianico del Vulture DOC



Barile (PZ) - Basilicata



Vino rosso:
100% Aglianico del Vulture



Affinamento: in botte grande di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi per il restante 20%. Poi in bottiglia di 7/8 mesi



Al naso etereo e offre un bouquet di mora, mirtillo, bacche e di pepe



In bocca asciutto e vellutato con tannini ben rilevati, di grande armonia e persistenza gustativa



16° - 18°C



Preparazioni di selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati



ttt



WINEFASHION