

Paternoster er Tommasifamiliens nyeste ervervelse, en vingård med historie tilbake til starten av 1900-tallet. Vingården er ca 20 hektar og ligger i Barile, Basilicata. Sertifisert organisk. Her satser de på druene aglianico, moscato og fiano slik de tidligere eierne har gjort i generasjoner, og det er Aglianico del Vulture D.O.C som er den mest kjente appellasjonen. Vinen "Paternoster don Anselmo" er til minne om grunnleggeren Don Anselmo, som er selve symbolet og historien til Paternoster.



TOMMASI VITICOLTORI

Paternoster don Anselmo DOC 2013

Produktbeskrivelse

Druene er fra små gamle vinplanter fra Barile, 600 moh, naturlig lav avkastning. Vinifikasjon; 20 dager skinnmaserasjon ved 25-28°C i ståltanker. 20 måneder lagring på 50 % franske barriques og 50 % store tønner Slavonsk eik, og 12 måneder lagring på flaske før salg.

Dyp rubinrød. S sammensatt kompleks bouquet. Tørr og rund, vinen understreker en flott struktur og eleganse. En fyldig vin med en fantastisk ettersmak.



Bruksområde

Perfekt til retter av ovnsbakt rødt kjøtt, vilt og modne oster.



FAKTA

Vinmonopol nr	8196601
Vectura nr	151755
EPD nr	5041876
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	465.03
Veil.pris Horeca eks. mva	381.48
Druetype	100 % Aglianico
Sukkerinnhold	<3 g/l

Syreinnhold	6,1 g/l
Serveringstemperatur	18° C
Land	Italia
Distrikt	Basilicata, Aglianico del Vulture