

PETERNOSTER VULCANICO Falanghina Basilicata IGT 0,75l

EAN 803350131019 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Paternoster


 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Bazilikata

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Falanghina

 **Brandinimas**
Brandintas plieno talpose 5 mėn. su mielėmis

 **Tūris**
0,75l

 **Stiprumas**
13%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Paternoster Vulcanico Falanghina Basilicata IGT tai išskirtinis baltasis vynas iš Basilicata regiono, kur vynuogės auga ant senovinio Monte Vulture ugnikalnio šlaitų. Vulkaninės kilmės tufinis dirvožemis, natūralios terasos ir dideli paros temperatūrų svyravimai sukuria idealias sąlygas išraiškingai Falanghina veislei, žinomai dėl savo aromatingumo ir struktūros. Vynuogynai puoselėjami ekologiškai, o vynas brandinamas ant nuosėdų, kad įgautų kremiškumo ir minerališkumo – tai išskiria Vulcanico kaip autentišką ir charakteringą šio unikalaus terroir atspindį.

Aromatas

Aromatas intensyvus ir išraiškingas – jame juntama akacijų žiedai, baltųjų persikų ir apelsinų žievelių natos, kurias papildo geltonųjų obuolių ir sultingų kriaušių užuominos. Šis subtiliai gėliškas ir vaisiškas derinys atskleidžia Falanghina veislės eleganciją ir Monte Vulture terroir grynumą, suteikiant vynui ilgai išliekantį, švarų ir harmoningą aromatinį profilį.

Skonis

Skonis elegantiškas ir subalansuotas – išryškėja gavios minerališkos natos, lydimos subtilių citrusinių vaisių, baltųjų persikų bei migdolų užuominų, kurios ilgai išlieka poskonyje, suteikdamos vynui švarumo ir rafinuotumo.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su jūros gėrybėmis, įvairiais ryžių patiekalais, baltąja žuvimi ar kietaisiais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 8 – 10 °C baltojo vyno taurėje.