

Italian Wines in the World: Vulcanico, Basilicata IGT Falanghina 2016 di Paternoster

scritto da Lorena Lancia (miglior sommelier FISAR 2016) | 4
Luglio 2017




VULCANICO
Falanghina
Basilicata
Indicazione Geografica Tipica
2015

Paternoster

Vulcanico, Basilicata IGT Falangina 2016

Vino: bianco

Anno: 2016

Prezzo: 13,50 € (iva inclusa)

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Denominazione: IGT

Affinamento: Maturazione per circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti

Uvaggio: Falangina 100%

Il suo calice giallo paglierino chiaro colpisce soprattutto per il naso caratterizzato dai sentori fruttati dell'albicocca e dalla prorompente della senape dolce che vivacizza un quadro olfattivo arricchito da una piacevole nota minerale. Da una regione assolata arriva questo vino caldo e avvolgente in bocca, cui la freschezza e la leggera sapidità danno una tonicità che ne esalta il sorso.

Abbiamo scelto di provarlo con degli spaghetti alle vongole.

Lorena Lancia

PATERNOSTER

Dal 1925 Paternoster, una delle cantine simbolo della Basilicata, racconta la storia di una produzione vitivinicola d'eccellenza, unendo la propria passione e le propria cultura a quelle della famiglia Tommasi. Vini eleganti dal carattere forte e autentico da oltre 90 vendemmie.

La cantina Paternoster è situata a Barile, nel cuore della Basilicata, perla nascosta del sud Italia, dalle caratteristiche pedologiche e climatiche uniche. I vini che ne derivano si contraddistinguono per il carattere forte e autentico.

La tenuta si compone di circa 20 ettari vitati dislocati in vari poderi, veri e propri cru vocati da sempre alla produzione di grandi vini. Tutti i vigneti si trovano sulle pendici del monte Vulture, vulcano spento che disegna i confini di una regione generosa e segreta, e che custodisce vigneti dal carattere unico.

Paternoster

Contrada Valle del Titolo

Barile 85022 | Potenza

T: +39 0972 770224

F: +39 0972 770658

M: info@paternostervini.it