

Vulcanico Falanghina

BASILICATA – INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Il nome sottolinea la provenienza del vitigno alle pendici del Monte Vulture.
Caratteri quali freschezza, fragranza e finezza nei profumi tipici della collina,
si fondono alla solarità e generosità esclusive del sud.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino tenue
con lucenti riflessi verdolini.

Profumo: Intenso e persistente con
sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta.
Gusto: Si presenta fresco ed equilibrato,
con un finale pulito.

UVE

Falanghina 100%

PROVENIENZA

Area del Vulture.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in serbatoi
di acciaio a 16/18 °C.
Maturazione per circa
5 mesi in serbatoi di acciaio.
con permanenza sui propri lieviti.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, accompagna
qualsiasi tipo di antipasto,
piatti a base di pesce e verdure,
formaggi freschi.

BOTTIGLIA

750 ml

www.paternosterwine.it