

# Paternum



## Producent

luzzolini

Tenuta luzzolini weet haar klanten, gasten en gepassioneerde wijnliefhebbers te verrassen en te verwelkomen. De kelder van het bedrijf, gelegen in het suggestieve stadje Cirò Marina, vertegenwoordigt een unieke en uitzonderlijke realiteit in zijn soort. Het ligt in Fego-Frassà, waar zee en land, de geur van de wijngaarden en de bries van de golven bezoekers ontmoeten en verwelkomen. Wijnhuis Tenuta luzzolini is de ideale plek waar geschiedenis en innovatie samenkomen en waar traditie en moderniteit samenkomen. De wijnmakerij maakt gebruik van de nieuwste en meest geavanceerde systemen die worden aangeboden door de wijnindustrie. De wijnen van Tenuta luzzolini worden met nauwkeurige technieken verfijnd en zorgvuldig opgeslagen in Franse eikenhouten barriques. De kelder van het wijnhuis is geheel ondergronds gebouwd, maar liefst 5 meter diep. Tenuta luzzolini maakt de kwaliteit van haar wijnen tot haar troefkaart. Maar het gezag van de geschiedenis wordt bepaald door de waardering en kwaliteit van de wijnen, een garantie die zich uitstrekt van Cirò Marina tot de hele wereld. Te midden van de charme van de eeuwenoude Krimisa-wijngaarden strekt deze realiteit van uitmuntendheid zich uit over 500 hectaren aan wijngaarden.

## Regio

Calabria  
Cirò Marina

## Druivenras

100% magliocco

## Alcohol

14,00%

## Serveren

18°C - 20°C

## Aantal flessen

4.000

## Oogst

Eind oktober

## Rijping

24/30 maanden eiken vaten, 24 maanden in de fles

## Gastronomie

Rood vlees, lams, wild, everzwijn, oude kazen

## Beschikbare formaten

0,75L

## Oog

Paarsrood met lichte violette tinten.

## Neus

Intens, delicaat aroma. Openend met wilde bessen en dan stijgend naar rijke en aanhoudende kruidige hints van vanille. Tonen van balsamico.

## Mond

Warm en fluweelzacht in de mond. Breed, complex, lange en aanhoudende afdrank. Geweldige structuur en duurzaamheid.