



ARVID NORDQUIST



Italia

TRALCETTO CERASUOLO D'ABRUZZO ROSÉ

TUOTTAJA: Zaccagnini
RYPÄLE: Montepulciano
MAA: Italia
ALUE: Abruzzo

VUOSIKERTA: 2018
ALKOHOLIPITOISUUS: 12%
KOKO: 750 ml

TUOTENRO: 99405
HINTA TUKUSSA: €15,30
LKM/PAKKAUS: 12



Herkullisen pinkki väri, jossa häivähdyksiä oranssista. Tuoksu lupaa erittäin hedelmäistä ja hyvänmakuista viiniä. Maku lunastaa lupaukset; tasapainoinen, runsaan hedelmäinen ja monivivahteinen viini, jossa kypsien marjojen aromeja ja aavistus karkkisuutta.

Rypäleet poimitaan käsin sitä mukaa, kun ne kypsyvät. Rypälemehu puristetaan hellävaraisesti ja se saa olla kuorikontaktissa viilennetyissä tankeissa. Kuoret poistetaan ennen varsinaista käymistä.

Viini sopii myös vegaania ruokavaliota noudattaville; viinin suodatus tapahtuu koneellisesti. Viini suositellaan nautittavaksi nuorena ja hyvin viilennettynä.

Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys



Sopivuus

Aperitiivi, Itämainen/Maustettu ruoka, Linturuoat, Possu, Salaatit, Noutopöytä

Zaccagnini

Cantina Zaccagninin viinit ovat saaneet suurta arvostusta kansainvälisesti. Korkealaatuisten viinien valmistuksesta vastaavat tilan omistaja Marcello Zaccagnini ja enologi Concezio Marulli.

Zaccagnini on perheyrittys, joka perustettiin vuonna 1978 Bolognanon kylään Abruzzon alueelle. Aluksi viinitarhoja oli yhden hehtaarin alueella ja viinit valmistettiin pienessä ladossa. Tätä nykyä viinitilaan kuuluu moderni viinivalmistamo ja yli 150 hehtaaria hoidettuja, kauniita tarhoja. Lisäksi Zaccagnini on vuokrannut yli 300 hehtaaria viininviljelykseen. Kaikki rypäleet kasvatetaan alusta loppuun itse. Tuotanto on kasvanut nopeasti, mutta tasaisesti vuosien aikana ja suurin osa viineistä myydään Italian ulkopuolelle.

Taide on suuressa roolissa viinitalalla; Marcelo Zaccagninin vanhin poika on taiteilija Simone Zaccagnini. Tilan moderneissa tiloissa järjestetään usein taidenäyttelyitä. Zaccagnini on lisäksi mukana monissa eri taidetapahtumissa. Kantavana ideologiana on, että viini ja taide paljastavat elämän salaisuudet.

Kaikki viinitilan rypäleet poimitaan käsin ja valmistetaan viiniksi omassa modernissa viinivalmistamossa. Viinit suodatetaan koneellisesti ja näin ollen kaikki Zaccagninin viinit sopivat loistavasti myös vegaaneille. Viinitalalla on myös oma laboratorio, joka mahdollistaa jatkuvan laaduntarkailun. Pyrkimys mahdollisimman korkeaan laatuun johti myös siihen, että tilalla käytetään lähes kaikissa viineissä Nomatic -korkkeja, ainoastaan Kasaura -sarjan viinit ovat kierrekorkkeissa. Nomatic on tasalaatuinen, helppokäyttöinen, tyylikäs ja sen kanssa ei tarvitse olla huolissaan korkkivioista.

