



ARVID NORDQUIST

Italia

TRALCETTO PECORINO DOC

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

MAKU: Hedelmäinen ja runsasmakuinen
VUOSIKERTA: 2017
ALKOHOLIPITOISUUS: 13%
KOKO: 750 ml

TUOTENRO: 99441
HINTA TUKUSSA: €15,30
LKM/PAKKAUS: 12



Tämä kuiva valkoviini on valmistettu Pecorino -rypäleestä. Raikas, tasapainoinen ja intensiivisen hedelmäinen viini, jonka aromeista löytyy kukkaisuutta, päärynää, persikkaa ja sitruhedelmää.

Rypäleet on poimittu käsin. Viini kypsytetään ensin hiivasakan päällä terästankeissa ja sen jälkeen pullossa. Viini on täydellinen pari italialaisittain valmistetuille kala- ja äyriäisruuille kuten frutti di marelle, simpukkapastalle ja grillatulle kalalle. Tarjoillaan 12-14° C. Viinin etiketissä esiintyvä sana "Tralcetto" tarkoittaa pientä tikkua. Tikut leikataan tuottajan omista viiniköynnöksistä ja solmitaan käsityönä pullonkaulaan.

Hapokkuus

3

Makeus

1

Hedelmäisyys

4

Sopivuus

Aperitiivi, Kala, Äyriäiset, Salaatit

Zaccagnini

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

Zaccagnini on perheyryitys, 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 viinitalilla; 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. Viinitalilla on myös oma laboratorio, joka mahdollistaa jatkuvan laaduntarkkailun. 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.