



ARVID NORDQUIST



Italia

TRALCETTO "IL BIANCO DI CICCIO"

TUOTTAJA: Zaccagnini
RYPÄLE: Chardonnay, Trebbiano
MAA: Italia
ALUE: Abruzzo

MAKU: Hedelmäinen ja runsasmakuinen
VUOSIKERTA: 2018
ALKOHOLIPITOISUUS: 11,5%
KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Vakiovalikoima
ALKO TUOTENRO: 903707
HINTA ALKOSSA: €15,49

Trebbiano d'Abruzzo 80%, Chardonnay 20%



Viini on väriltään vaaleankeltaista ja siinä on häivähdys vihreän sävyjä. Tuoksu on hienostunut ja aromaattinen. Viini on kuiva, elegantti, raikas ja tasapainoinen. Maussa on sitruksisuutta, aprikoosia ja aavistus eksoottista hedelmää.

Il Bianco di Ciccio on saanut nimensä Zaccagninin isoisän lempinimestä. Hän kuulemma piti erityisen paljon juuri tästä viinistä! Rypäleet poimitaan käsin laadun takaamiseksi. Viini kypsyy terästankeissa sekä pullossa.

Viinin etiketissä esiintyvä sana "Tralcetto" tarkoittaa pientä tikkua. Se solmitaan käsityönä pullonkaulaan, viinin kypsytyksen aikana. Tikut ovat peräisin syksyllä leikatuista viiniköynnöksistä.

Hapokkuus

2

Makeus

1

Hedelmäisyys

3

Sopivuus

Kala, Linturuoat, 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 perheyrittäjä, 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 viinitilalla; 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. Viinitilalla on myös oma laboratorio, joka mahdollistaa

jatkuvan laaduntarkkailun. Pyrkimys mahdollisimman korkeaan laatuun johti myös siihen, että tilalla käytetään lähes kaikissa viineissä Nomacorcor -korkkeja, ainoastaan Kasaura -sarjan viinit ovat kierrekorkkeissa. Nomacorcor on tasalaatuinen, helppokäyttöinen, tyylikäs ja sen kanssa ei tarvitse olla huolissaan korkkivioista.