



ARVID NORDQUIST



Italia

TRALCETTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MAGNUM

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

MAKU: Keskitäteläinen ja
hedelmäinen
VUOSIKERTA: 2014
ALKOHOLIPITOISUUS: 12,5%
KOKO: 1500 ml

VALIKOIMA: Valikoivaloima
ALKO TUOTENRO: 938318
HINTA ALKOSSA: €34,90



Väri on intensiivinen ja rubiinipunainen. Tuoksussa on tummaa marjaa kuten karhunvatukkaa ja kirsikkaa, mausteisuutta sekä aavistus tammesta tulevaa vaniljaa. Viini on maultaan keskitäteläinen, hedelmäinen, maanläheinen ja siinä on pehmeät tanniinit.

Viini on ollut tammessa neljän kuukauden ajan. Viini kypsyy pullossa kolme kuukautta ennen markkinoille pääsyä ja se kehittyy vielä hienosti vähintään kolme vuotta.

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

Hedelmäisyys



Tanniinit



Täteläisyys



Sopivuus

Naudanliha, Juustot, Lammas, Riista

Zaccagnini

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

Zaccagnini on perheyrius, joka perustettiin vuonna 1978 Bolognanon kylään Abruzzon alueelle. Aluksi viinitarhoja oli yhden hehtaarin alueella ja viinit valmistettiin pienessä ladossa. Tätä nykyä viinitilaa 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 viinitalan 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 laaduntarkkailun. Pyrkimys mahdollisimman korkeaan laatuun johti myös siihen, että tilalla käytetään lähes kaikissa viineissä Nomacorc -korkkeja, ainoastaan Kasaura -sarjan viinit ovat kierrekorkeissa. Nomacorc on tasalaatuinen, helppokäyttöinen, tyylikäs ja sen kanssa ei tarvitse olla huolissaan korkkivioista.