

Tormaresca Pietrabilanca Castel del Monte DOC Organic 75cl



-  Päritolumaa: **Itaalia**
-  Piirkond: **Puglia**
-  Tootja: **Marchesi Antinori S.r.l.**
-  Maht: **75cl**
-  EAN: **8026530000077**
-  Alkoholisaldus: **13.0% vol**
-  Tootegrupp: **Vein**
-  Alkoholi liik: **Kaitstud päritolunimetusega vein**
-  Värv: **Valge**
-  Maitse: **Kuiv**
-  Stiil: **Kergelt täidlane**
-  Viinamari: **Chardonnay, Fiano**
-  Serveerimistemperatuur: **10 - 12 °C**
-  Kastis: **6 tk**

Iseloomustus

Bocca di Lupo mõis asub 250 meetri kõrgusel merepinnast, Murgia piirkonna südames Minervino Murge lähedal. Sertifitseeritud orgaanilised viinamarjaistandused kasvavad lubjarikkal madala toitainesaldusega muldadel, mis on parimad kasvupinnased kvaliteetsete punaste ja valgete veinide tootmiseks. Pietrabilanca on elegantne Chardonnay, mis sisaldab väikest osa kohaliku Fiano viinamarja, mis on kasvanud Bocca di Lupo mõisas Apulia Murgia südames. "Pietrabilanca" viitab kividele, mida põllumehed põldude kündmisel tabasid. Kivid purustati ja jahvatati mulda ning see aitas kujundada ja tugevdada siin valminud veinide aroomi ja maitset. Viinamarjad korjatakse varahommikul, et säilitada värsked aroomid ja vältida oksüdeerumist kuumal päeval. Pärast varte eemaldamist viinamarjad õrnalt purustatakse ja virre viiakse roostevabast terasest mahutitesse (temperatuuril umbes 10 °C), et soodustada loomulikku selginemist. Pärast seda viiakse osa Chardonnay virdest Prantsuse tammevaatidesse, kus toimus alkoholne käärimine.

Sellele järgnes malolaktiline käärimine ning settel laagerdumine. Fiano viinamarju ja ülejäänud Chardonnay viinamarju kääratakse roostevabast terasest mahutites kontrollitud temperatuuril (16–18 °C), et suurendada viinamarjasortidele iseloomulikke värskest. Jaanuaris suunatakse ka vaadis laagerdunud Chardonnay roostevabast terasest mahutitesse, segatakse Fiano ja Chardonnay muu osaga ning mõned kuud hiljem villitakse pudelitesse, kuis toimub täiendav laagerdumisperioodi.

Pietrabilanca on erekollase-rohekate toonidega. Aroomis on tunda eksootilisi puuvilju, ananassi ja banaane ning apelsiniõisi ja valge viljalihaga meloni noote. Buketi lõpetavad erksad vanilli ja kookose noodid. Maitse on külluslik, suurepärase värskuse ja struktuuriga, mis lõpeb oma päritoluterritooriumile omaselt meeldiva mineraalse noodiga. Vein, mida saab nautida kohe, kuid on ka suurepärase arengupotentsiaaliga ehk seda saab hinnata ja nautida ka aastate pärast.

Sisaldab sulfiteid.

Mahetoote kood: IT-BIO-007

Tarbimissoovitus

Koorikloomad, köögiviljaroad, grillitud ja küpsetatud kala, vahemerepärased kalaroad, valge liha.

Lisainfo

Antinori on suurim veiniaedade omanik Euroopas, rohkem kui 2000 hektari ulatuses istandustega riigi kõige olulisemates veinipiirkondades, peamiselt Toskaanas ja Umbrias. Ent Antinoride tegutsemisareaal ei piirdu üksnes oma kodumaaga – soovides olla uuendusmeelsed ja mitmekesistada oma veiniportfelli, valmistavad nad veini ka piiri taga. Antinori veiniaedu võib leida isegi Uuest Maailmast, näiteks Tšiilist Maipo Valleyst või Ameerika Ühendriikide parimatelt veinialadelt, aga ka Ungarist. Antinori veine võib leida enam kui 145 riigis.

Tootja koduleht: <http://www.antinori.it/>