

# Amarone Capitel Monte Olmi DOCG Riserva 2015

Punaviini, Vegan / Rypäleet:

69.00 €

*Kuvaus*

Väri tiiviin tummanpunainen, tuoksussa nahkaa, tervaa, kypsyyää veriappelsiinia, tupakkaa ja salmiakkia. Maku kuiva, mutta makean oloinen, melko hapokas ja bitterinen, erittäin täyteläinen, erittäin pitkään suussa viipyvä jälkimaku. Rypäleitä on rusinoitu 4 kuukautta ja valmista viiniä on kypsytetty Slavonian tammessa 4 vuotta, jonka jälkeen pullossa 12 kuukautta. Kestää myös pitkää varastointia. Viinin rypäleet tulevat lounaaseen suuntautuvalla, 2,5 hehtaarin kokoiselta Monte Olmin terassitarhalla. Rypäleet: Corvina 30 %, Corvinone 30 %, Rondinella 30 %, Oseleta, Negrara, Croatina, Forselina, Dindarella 10 %.

Bibenda 2020 – 5 Grappoli

Gambero Rosso – 3 Bicchieri

*Tuottaja*

## Tedeschi

Tedeschit tekevät Valpolicellan alueella viiniä jo viidennessä polvessa perinteitä vaalien. Kaiken aloitti isoisoisä Nicolo vuonna 1824. Tällä hetkellä taloa hoitavat kolmannessa polvessa Silvino ja Renzo ja Sabrina ja Riccardo neljännessä. Tedeschit viljelevät maata Gardajärven itäpuolella ja tarhoja löytyy mm. Valpolicellassa, Valpolicella Classicossa ja Soavessa sekä Bardolinossa. Alueilla he ovat keskittyneet perinteisiin rypälelajikkeisiin. Talon motto on tehdä viiniä perinteitä kunnioittaen ja uutta teknologiaa hyväksi käyttäen, siten että talon tyyli säilyy ja jokaisella viinillä on oma persoonansa.

Tehdystä työstä Riccardo Tedeschi on saanut hienon tunnustuksen, sillä hän sai kesäkuussa 2012 vuoden viinintekijän palkinnon Kanadassa Torontolaisen ruoka- ja viiniyhdistyksen toimesta.



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2020108

**Viivakoodi:** 6419294122246

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

