



# “Corte di Cama” Sforzato di Valtellina DOCG 2016

Punaviini / Rypäleet: Nebbiolo

47.90 €

## *Kuvaus*

Viini tulee Berbennon, Sondrion ja Montagnan Valtellina Superiore DOCG -alueilta. Viininvalmistukseen käytetään ainoastaan täysin ehjät viinirypäleet, jotka maseroinnin jälkeen puristetaan hellästi ja käytetään 15 päivän ajan terästankeissa. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään 15 kuukautta tammitynnyreissä sekä vielä 10 kuukautta pulloissa ennen markkinoille päästämistä. Heleänpunainen väri, jossa on oranssin sävyjä. Tuoksussa vaniljaa ja aavistus hedelmiä, kukkaisuutta sekä mausteisuutta. Maultaan lämmin, silkisen pehmeä, mausteinen ja tasapainoinen. Upea ja kantava jälkimaku. Erittäin maukas ja tyylikäs viini arvoisilleen ruuille, riista, grillatut ja haudutetut liharuuat sekä juustot. Nautinnollinen viini nautittavaksi myös sellaisenaan. Rypäleet: Nebbiolo 100 %.

## *Tuottaja*

## Mamete Prevostini

Mamete Prevostinin tarina alkoi noin 70 vuotta sitten, kun tilan nykyisten viljelijöiden isoisä Mamete Prevostini alkoi tuottamaan viiniä, käyttäen paikallisia viinirypäleitä Valtellinan laaksosta, lähinnä palvelukseen oman ravintolansa asiakkaiden kysyntää. Valtellinan viinit ovat luonteeltaan selviä ja ainutlaatuisia. Jokainen viini Mamete Prevostinin valikoimassa kertoo Valtellinasta: eleganssi viimeistely, tehokas ja loistava tulkinta alueelle jo tuhansia vuosia kultivoituneesta Nebbiolon kloonista. Ensimmäinen ”suuri” vuosikerta syntyi 1971 ja vuodesta 1988 Mamete Prevostini on tuottanut viinejä myös vientiin. Tilaa hoitavat nykyään Mameten suvun jälkeläiset perinteitä kunnioittaen. Viinitilojen viljelyyn ja viinin valmistukseen on toki liitetty lukuisia innovaatioita nykYTEKNIKOISTA. Lombardian viinialueet sijaitsevat keskellä Alppien muodostamaa puolikuumaista laaksoa. Suuresta alueesta johtuen, on tällä maakunnalla monenlaista mikroilmastoa. Alppien läheisyydessä, kuten täällä Valtellinassa, vallitsee vuoristoilmasto ja tarhat sijaitsevat korkealla, 600 metriin asti pengerryillä terasseilla. Antiikin aikoina liguurit asuttivat seutua ja olivat oppineet viinintaitonsa kreikkalaisesta viinikulttuurista Etelä-Ranskan siirtokunnissa. Vaikuttaa siltä, että liguurit, jo ennen roomalaisten tuloa alueelle, painottivat viljelyksissään enemmän laatua, kun taas etruskit uskoivat tuottavuuteen. Monet erilaiset kulttuurit ovat hallinneet ja jättäneet vaikutuksensa, niin alueen lajikkeisiin, kuin valmistusperinteisiin.

## **Ruoka:**

**Tuotenro:** 2800312

**Viivakoodi:** 8012377000080

**Pilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)

