



# Il Caberlot 2012 magnum

Punaviini, Erikoispullokoko / Rypäleet: Caberlot

215.00 €

## *Kuvaus*

Tummasävytteinen tuoksu on täynnä klassisia vivahteita. Siitä voi aistia tuntuvaa mustaherukkaa, luumua, paahteisuutta, vihreitä yrtejä ja savuisuutta. Melko täyteläinen maku on suutuntumaltaan napakka. Tuoksun monipuolisten aromien lisäksi maussa on vihreää paprikaa, maaperän muhevaa multaisuutta ja karhunvatukkaa. Runsas, mutta varsin pehmeä tanniinisuus kuivattaa lopussa suuta ja kannattaa viiniä hieman suuta kuivattavaan jälkivaikutelmaan. Ruokasuositus: Riista ja muut tummat liharuoat medium-kypsänä. Rypäleet: Caberlot 100 %.

HUOM !!! Tuotteella rajallinen saatavuus

## *Tuottaja*

## Podere Il Carnasciale

Podere Il Carnasciale sijaitsee eteläisillä Chiantin kukkuloilla Valdarnossa, aivan Chianti Classicon rajoilla, noin 30 kilometriä pohjoiseen Sienasta ja Arezzosta. Wolf ja Bettina Rogosky ostivat kartanon vuonna 1972 tarkoituksenaan luoda jotain poikkeuksellista. Nykyään viinitilaa hoitavat Bettina ja hänen poikansa Moritz, yhteistyössä enologi Peter Schillingin kanssa. Il Carnasciale on ainutlaatuinen monista syistä, mutta ominaisuus, joka todella erottaa sen kaikista muista maailman viinitiloista, on tarhoilla viljeltävä rypälelajike Caberlot. Tämä lajike havaittiin ensimmäisen kerran 1960-luvun lopulla hylätyllä viinitilalla Padovan lähellä agronomi Remigio Bordinin toimesta. Caberlot ilmentää aistinvaraisesti Cabernet Franc'n ominaisuudet, kun ampelograafinen tunnistettavuus on enemmänkin lähempänä Merlot-lajiketta. Tämä johtaakin oletukseen, että tämä rypäle on näiden kahden lajikkeen luonnollisen risteytyksen tulos. Ensimmäinen viinitarha "Carnasciale" istutettiin vuonna 1986 vanhojen halleissa tuhoutuneiden oliiviviljelmien paikalle. Viiniköynnökset istutettiin tuolloin poikkeuksellisen tiheään, aina 10000 kasvia hehtaarille Gobelet- järjestelmällä, joka soveltuu erityisesti matalan elinvoiman lajikkeille, kuten Caberlot. Kaksi muuta lohkoa on istutettu vuonna 1999 ja 2004. Ensimmäinen vuosikerta Il Caberlot-viiniä julkaistiin jo vuonna 1988 ja se on saavuttanut eräänlaisen kulttimaineen, erityisesti Euroopassa. Ei ole ainoastaan harvinaisuus-status hyvin pienillä tuotantomäärillä, joka ohjaa tätä arvostusta, vaan myös äärimmäisiin yksityiskohtiin paneutuva toiminta niin tarhoilla kuin viinin valmistuksessa. Työ viinitarhoilla on erityisen hellävaraista, minimaalisella interventtiolla ja täysin käsityötä. Kemiallisia lannoitteita tai torjunta-aineita ei käytetä ja kaikki mahdolliset hoidot ovat luonnollisia. Sato kerätään useaan kertaan riippuen viinitarhan

**Ruoka:** Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 2880200

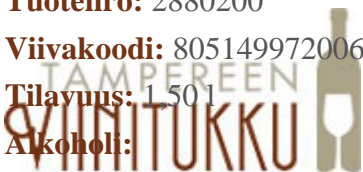
**Viivakoodi:** 8051499720063

**Tilavuus:** 1,50 l

**Alkohol:**

**Laatikkokokoko:** 3 pullo(a)

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



optimikypsyydestä. Rypäleet saapuvat kellariin täydellisessä kunnossa ja lajittelun jälkeen rypäleet jäädytetään ja käyminen alkaa pienissä ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä (10hl) alle 30 ° lämpötilassa. Malolaktisen käymisen jälkeen viini siirretään tammitynnyreihin 22 kuukauden ikääntymisen ajaksi. Podere Il Carnasciale tuottaa kahta erilaista viiniä. Il Caberlot on suodattamaton ja pullotetaan (käsin) yksinomaan magnumeihin ja se viettää ylimääräisen 18 kuukauden ajan kellarissa ennen luovutusta. Toinen viini, Carnasciale, pullotetaan 750 ml: n pulloihin ja lasketaan myyntiin 6 kuukauden ylimääräisen ikääntymisen jälkeen.