

Langhe Chardonnay ”Cadet” 2016

Valkoviini / Rypäleet: Chardonnay

26.95 €

Kuvaus

Tämä ruokaisa Chardonnay tulee Neiven kylästä, kalkkikiven ja merkelin hallitsemasta maaperästä. Keskimääräinen viiniköynnöksen ikä on noin 40 vuotta ja tuotantomäärä noin 50 hl/hehtaari. Viini käytetään 15 °C:ssa 15-20 päivää ja kypsytys kestää 12 kuukautta, 80% ruostumattomassa teräksessä, 20% ranskalaisessa tammessa. Väriiltään oljenkeltainen, tuoksu erittäin moniulotteinen, makea ja mausteinen, huomattavaa akaasianhunajaa, hedelmäinen meloni, omena ja ananas saattavat aromeina. Taustalla vihje mineraalisuudesta. Maku tasapainoisen mineraalinen, mausteinen ja ruokaisan ”savuisa”. Pitkään jatkuvalla jälkimaullaan erittäin monimuotoinen ja ryhdikäs viini. Loistava viini rasvaisille ja mausteisille kala- ja äyriäisruuille. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Tuottaja

Bruno Rocca

Barbarescon ja Roccan perheen, kuuluisan italialaisen viinintuottajasuvun rikkoutumaton side on kestänyt yli kahden vuosisadan ajan. Italian Piemonten ja Cuneon provinssin alueelle sijaitsevan Barbarescon ja maineikkaan Bruno Roccan yhteinen tarina sai alkunsa jo vuonna 1843, kun perheen esi-isä ja varhainen viininviljelijä Francesco syntyi. Vuonna 1978 pulloitettiin ensimmäinen sato Roccan perheen nimen alla ja 90-luvulle siirryttäessä Bruno Rocca tunnettiin ja tunnustettiin viinintuottajana myös kansainvälisesti. Tänä päivänä Bruno Roccan lapset Luisa ja Francesco työskentelevät intohimolla isänsä rinnalla perheyhteyksessä, uutena sukupolvena perinteikkään suvun tradition ylläpitämiseksi.

Sukupolvelta toiselle siirtynyt poikkeuksellinen viinintuntemuksen perimätieto heijastuu Bruno Roccan nykyiseen viinintuotantoon vahvasti. Uuttera työ, jatkuva tutkimus, sinnikäs kouluttautuminen, taidokas käsityö sekä luonnon ja sitä viljelevän ihmisen ainutlaatuisen suhteen kunnioittaminen tuottavat laadukasta ja luonteeltaan ainutlaatuisia viiniä, joka henkii Bruno Roccan rakastaman Barbarescon, Unescon maailmanperintökohteen ja perheensä välistä perinteikstä tarinaa. Bruno Roccan viinintuotannon sydän keskittyy Barbarescon alueen viinitarhojen ympärille, joissa tuotanto on sallittua vain neljällä eteläisen Piemonten alueella: Barbarescossa, Neivessä, Treisossa ja Albassa sijaitsevassa San Rocco Seno d’Elviossa. Bruno Roccan omistamiin



Ruoka:

Tuotenro: 2890116

Viivakoodi: 8033857391603,

8033857391304

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: www.viinitukku.fi

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



maailmankuuluihin tarhoihin kuuluvat Barbarescon kuningasviinitarha, Rabajá sekä feminiininen Currá, Rabaján kuningatarviinitarha. Roccan perheen viinitarhojen kokoelmaa täydentävät lisäksi Fausoni, Marcorino, San Cristoforo sekä Vaglio Serra. Bruno Roccan kokonaistuotantoalue on 17,5 hehtaaria. Barbarescon lisäksi Bruno Roccan tuottamia arvostettuja Piemonten viinejä ovat Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba ja d'Asti, Dolcetto ja Chardonnay.