

Rosso di Montepulciano 2018

Punaviini / Rypäleet: Sangiovese, Merlot ja Canaiolo

17.95 €

Kuvaus

Väriiltään kauniin rubiininpunainen. Tuoksussa kukkaisuutta, mansikkaa, kirsikkaa ja mustaherukkaa. Maussa nuorta marjaisuutta ja hedelmäistä raikkautta. Aavistus bitterisyyttä. Erittäin pehmeä jälkimaku. Rypäleet on käsin korjattu aamun viileydessä ja viini on käytetty 26° – 28°C asteen lämpötilassa 15 – 20 päivän ajan. Tämän jälkeen viiniä on kypsytetty 3 kuukautta suurissa 33 hehtolitrin slavonian-tynnreissä. Tyyliiltään herkullinen viini, joka sopii pastalle, paahdetulle vaalealle lihalle ja linnuille. Rypäleet: 90 % Sangiovese, 5 % Canaiolo Nero, 5 % Merlot.

Wine Spectator – 90 p

Tuottaja

Cantine DEI

Vuonna 1964, Alibrando Dei, Maria Caterinan isoisä osti ensimmäisen palstansa historialliselta Bossanon tarhalla. Bossano on ollut erittäin suosittu ja tärkeä viinitarha-alue Montepulcianossa. Nykyään siellä syntyy Montepulciano Riserva Bossona.

Myöhemmin vuonna 1973 Alibrando Dei osti Villa Martienan koko tilan ja sen upean päärakennuksen. Tämän todella kauniin ja romanttisen tilan suunnitteli kuuluisa arkkitehti Piacentini 1920-luvulla ja se sijaitsee varsinaisen Montepulcianon kylän ulkopuolella. Alussa tämä tila toimi Dein perheen kesähuvilana ja viinirypäleet myytiin eteenpäin.

Ensimmäiset omat viinit valmistettiin ja pullotettiin vuonna 1985 vuokratussa vanhassa viinikellarissa, Montepulcianon keskustassa.

Vuonna 1989 Maria Caterina Dein isä Galileo Dei aloitti rakentamaan Villa Martienan viereen uutta viinikellaria ja viiniteko tilalla alkoi.

Vuonna 1991 Maria Caterina Dei lopetti näyttelijä-laulaja -uransa ja omistautui täysin viinivalmistukselle, tosin vieläkin Caterina ei ole unohtanut taiteellista puolta elämässä, vaan on edelleen siitä mieltä, että musiikki ja viini kuuluvat yhteen ja tukevat toisiaan.

Nykyään viinitila Dei / Villa Martiena käsittää noin 100 ha tiluksia, josta 38 ha on viinituotannolla, mistä 31 ha on varattuna kuuluisan Vino Nobile di Montepulcianon valmistukseen. Enologi Nicolo d'Aflitto huolehti tuotantoprosessista, Maria Caterinan vastatessa koko tilasta ja viennistä. Vuonna 2011 tilalle valmistui Caterinan isän Galileon monivuotinen



Ruoka: Riista, Tumma liha

Tuotenro: 2460218

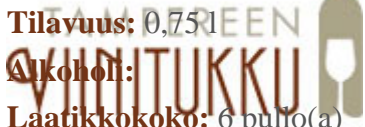
Viivakoodi: 8026565001186

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoo: 6 pullo(a)

www.viinitukku.fi



haave: loistava maanalainen kivikellari, joka on muodoiltaan kuin amfiteatteri.