

# La Cappuccina Campo Buri

La Cappuccina, Veneto, Italia (Luomu)

Rypälelajikkeet	Carmenere (90 %), Oseleta (10 %)
Alkoholipitoisuus	13,5 %
UDF tuotenro	9658233 (75 cl) 9658234 (150 cl)

## Luonnehdinta

Tiiviin rubiininpunainen viini, jonka tuoksussa yrttisyyttä, tummaa marjaisuutta (mustaherukka ja metsämustikka) ja mausteisuutta (pippuri, vanilja, neilikka). Maku on täyteläinen, runsas, hedelmäinen, tasapainoinen ja kypsän tanniininen. Erittäin pitkä jälkimaku.

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 18–20 °C

**Ruokasuositus** 

## Muuta

Campo Buri tarkoittaa Burin perheen peltoa, ja se juontaa juurensa alueen entisistä maanomistajista. Carmeneren (joka on Cabernet Franc -rypäleen vanha venetolainen biotyypipi) ja Oselatan (muinaisen venetolaislajikkeen) sekoitus tekee viinistä maksimaalisen hienostuneen. Viini kestää hyvin kellaroitua.

## Tuottaja

Vuodesta 1890 lähtien Tessarin perhe on viljellyt viiniä La Cappuccinan tilalla 30 km Veronan kaupungista itään. Tila on saanut nimensä tyylikkäästi entisöidyn 1600-luvulta peräisin olevan kapusiinikappelin mukaan, jonka siluetti on yhä mukana yrityksen logossa.

Tänä päivänä tilaa johdetaan jo neljännessä sukupolvessa. Sisto Tessari on koulutukseltaan agronomi, Pietro Tessari enologi ja Elena Tessarilla on liiketalouden sekä taloustieteen tutkinnot. Korkeasta koulutustasosta huolimatta Tessarit kertovat saaneensa parhaat opit sekä intohimon viininviljelyyn isältään Lorenzolta ja isoisältään Attiliolta.

La Cappuccina, joka päätti keskittyä luonnonmukaiseen viljelyyn jo varhain vuonna 1985, on kerännyt mainetta italialaisen luomuviljelyn pioneerina ja yhtenä tämän hetken johtavista luomuviinien valmistajista.

© 2020 Uniq Drinks

