

La Cappuccina Pinot Grigio

La Cappuccina, Veneto, Italia (Luomu)

| | |
|-------------------|--------------------|
| Rypälelajikkeet | Pinot Grigio 100 % |
| Alkoholipitoisuus | 12,5 % |
| UDF tuotenro | 9658230 (75 cl) |

Luonnehdinta

Aromikas ja nuorekas viini, jonka tuoksussa seljankukkaa, appelsiininkuorta, vihreää omanaa ja aavistus pippuria. Kevyt, kuiva, pehmeä ja sitruksinen maku. Miellyttävän mineraalinen taustavire sekä tiivis mutta nopea jälkimaku.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 10–12 °C

Ruokasuositus



Muuta

La Cappuccinan Pinot Grigio -luomutarha on istutettu vuonna 2000. Venetossa vain hyvin harvoin tuotetaan Pinot Grigiota luomuna, mutta La Cappuccinalle se on intohimo, sillä tila on erikoistunut luonnonmukaiseen viljelyyn jo vuodesta 1985. Samalla se kunnioittaa perhetilan nykyisten pitäjien isää Lorenzo Tessaria, jolla oli tapana tilata Pinot GGriota aina perheen yhteisillä sunnuntailounailla

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.

