

Italia, Piemonte | 2018

TOSTI I SOMELIERI CHARDONNAY

”Laadukkaan goudan kera”

Tarina

i somelieri Chardonnayn rypäleet korjattiin elo-syyskuun vaihteessa. Rypäleet puristettiin kevyesti ja mehun käyminen viiniksi tapahtui jäähdytetyssä terästankissa. Kypsytyks tapahtui hienon sakan päällä, joka antaa lisää aromikkuutta ja vähentää oksidoitumisen riskiä. Viini suodatettiin ennen pullotusta. Ihanteellinen tarjoilulämpötila on 6 - 8 °C.

Tuottaja

Tosti on tehnyt kuohuvaa viiniä Canellin kukkuloilla jo 200-vuoden ajan. Tosti on edelleen Boscan perheyryitys, jossa vastuu siirtyi vähitellen kahdeksannelle sukupolvelle. Perheyryitys voi olla suuri: 500 perhettä kasvattaa Tostille rypäleitä kaikkiaan 650 hehtaarin alalla ja pitkä perinne sitoo näitä viljelijöitä Tostin edellyttämään korkeaan laatuun. Tosti valmistaa myös kuohuvaa luomuviiniä ja perinteisellä menetelmällä valmistettuja, moneen kertaan palkittuja kuohuviinejä Alta Langa DOCG, Moscato Asti ja Glera –rypäleet ovat kuitenkin Tostin tuotannon keskipisteessä. Näissä viineissä maistuu Italia perinteisessä pullossa. Niinpä tuottaja kysyykin jo etiketissä: Mitä olisi elämä ilman Prosecco?

VÄRI Oljenkeltainen

TUOKSU Tuoksu on hedelmäinen, keltaluumuinen, sitruksinen, ananaksinen ja vaniljainen

MAKU Kuiva, sitruksinen, hedelmäinen, pirteän hapokas ja yrttinen

KÄYTTÖVINKIT i somelieri Chardonnay sopii hyvin ruokaisille salaateille, kanalle, kevyille äyriäisille ja rasvaiselle kalalle. Se maistuu myös juustojen, erityisesti laadukkaan goudan kera.

VIINITYYPPI Valkoviinit
VALMISTUTTAJA Tosti1820
ALKOHOLIPITOISUUS 12,5%
SOKERIPITOISUUS 0,3 g/l

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Luonnonkorkki
PULLON KOKO 0,75 l
TUOTENUMERO 186019

TOSTI
1820
ITALIA

