

## VERMENTINO



### ”Merituulen raikkautta”

*Tarina* Vermentino on valmistettu lämpötilakontrolloiduissa terästankeissa. Rypäleitä on ensin uutettu kylmässä 5 °C 16 tuntia, jonka jälkeen viini on saanut käydä 15 päivää 12 °C lämpötilassa. Tällä tavoin viini säilyy raikkaana sekä rypäleen ominaisuudet pääsevät oikeuksiinsa. Lopputuloksena on hyvin raikas ja rapsakka viini, jossa meren läheisyyden ansiosta maistuu pieni suolaisuus. Vuosikerrasta 2016 lähtien Tenuta Marsiliana viinit ovat sertifioitua luomua. Vermentinon tuotanto on vain noin 11 000 pulloa vuodessa.

*Tuottaja* Toscanan rannikolla Maremmassa sijaitseva Tenuta Marsiliana on ollut Corsinien omistuksessa vuodesta 1759. Usean kerran vuoden viinintekijä -palkinnon vastaanottanut Carlo Ferrini toimii konsultoivana viinintekijänä. Principe Corsini on yksi Italian historiallisimmista sukuista. Suvun jäsenet ovat olleet vahvasti mukana Italian taide-elämässä omistamalla yhden maan suurimmista yksityisistä taidekokoelmista. Principe Corsini tuottaa viiniä Toscanassa Chianti Classicossa sekä rannikolla Maremmassa. Maremman Tenuta Marsiliana tila kattaa noin 2 850 hehtaaria, joista vain 30 hehtaaria on viiniviljelyksiä.

**VÄRI** Oljenkeltainen

**TUOKSU** Tuoksu antaa vastaleikattua ruohoa, yrttejä, sitrusta, melonia ja mineraaleja

**MAKU** Kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen, trooppisen hedelmäinen ja mineraalinen. Pitkässä lopussa viipyilevät sitrus ja merellinen suolaisuus

**KÄYTTÖVINKIT** Sopii tietenkin oivallisesti antipastin kera nautittavaksi. Erilaiset pikkusuolaiset, salaattit ja simpukat ovat mainioita sen kera. Myös salaattit ja kasvisruoat saavat tästä mainion kumppanin.



<b>VIINITYYPPI</b>	Valkoviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Vermentino 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Tenuta Marsiliana	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	190008
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	1 g/l		

#### SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

