

”Perinteet ja uusin osaaminen samassa pullossa”

**Tarina** Vivera Etna Rosso on sertifioitu luomuviini rypäleinään 100 % Nerello Mascalese. Ne kasvoivat tuliperäisessä maassa, pyöreiden kivien seasta. Rypäleet poimittiin käsin lokakuun ensimmäisellä viikolla. Käyminen tapahtui jäädytetyissä terästankeissa 28 °C lämpötilassa ja viini kypsyi hienojakoisen sakan päällä terästankeissa vuoden ajan. Pullotuksen jälkeen viini lepää vielä 2 kuukautta. Tuliperäinen maaperä antaa selkeän leimansa viiniin, sen happorakenteeseen ja savuiseen suolaisuuteen. Kellarimestari vertaa tätä viiniä ystävän kohtaamiseen, se herättää aina lämpimiä tunteita ja tuo iloa.

**Tuottaja** Vivera on samannimisen perheen unelma, joka toteutui 2002 Etnan tulivuoren rinteiden koillispuolen Martinellan alueella heidän hankittuaan ja rakennettuaan viinitilan sinne. Perhe on todellinen ”tutto siciliano”, sillä äiti on Corleonesta, isä Ragusan Chiaramonte Gulfista ja heidän kolme lastaan kasvoivat Cataniassa. Tila käsittää 45 hehtaaria viinitarhoja ja oliivilehtoja. Martinellan alueelle on istutettu paikallisia lajikkeita kuten Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio ja Carricante, kaikki luomutuotantona, 550 - 600 metriä meren pinnan yläpuolella. Etna-tulivuoren ilmasto takaa viileät yöt valoisien päivien lisäksi ja tuliperäinen maa antaa viineille omaperäisen happorakenteen ja mineraalisuuden. Perheen intohimo on syvällä, heidän viinikellarinsa on viinien koti, heidän tarhansa ovat puolivälissä tulta ja vettä, kaikki mitä he tekevät juontaa juurensa sukupolvien taakse. Tarhat ovat täydellisiä luomuviljelyyn, terveitä ja tasapainoisia. Täällä uusin tekniikka ja vanha viinikulttuuri muodostavat symbioosin. Jokainen yksityiskohta oli elänyt unelmissa ja suunnitelmissa jo pitkään.

**VÄRI** Rubiininpunainen

**TUOKSU** Punaisia hedelmiä ja marjoja, sitruunaa, kuivattuja mansikoita, kukkia, mausteita ja tuliperäistä mineraalisuutta

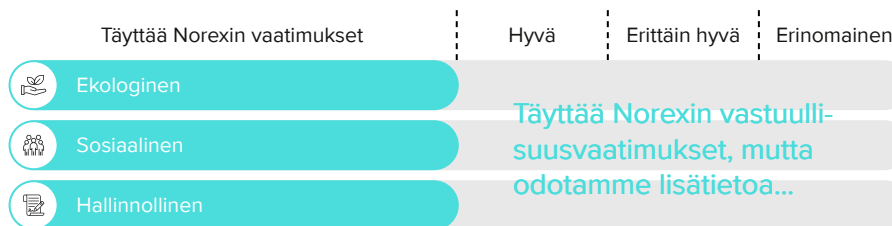
**MAKU** Keskitäyteläinen, silkkisen tanniininen, eloisan hapokas, notkea, punaherukkainen ja tuliperäisen mineraalinen. Viipyilevät tanniinit, hapot, savuisuus ja suolaisuus. Persoonallinen ja tasokas viini

**KÄYTTÖVINKIT** Täydellinen pastaviini, erinomainen myös risottoihin. Mozzarella puhvelinmaidosta, ilmakeivatut kinkut, salamat ja muut leikkeleet, napolilainen pizza, aurinkokuivatut tomaatit, laadukas oliiviöljy ja tuoreet yrtit.



<b>VIINITYYPPI</b>	Punaviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Nerello Mascalese 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Vivera	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	13,5%	<b>TUOTENUMERO</b>	191005
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	2,5 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Vivera



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää [norex.fi/vastuullisuusmittari](https://norex.fi/vastuullisuusmittari)

