

”Raikas tuulahdus rannan hedelmätarhasta”

Tarina Etna Carricante-rypäleet kasvoivat Linguaglossan alueella, Etnan koillisrinteellä 600 metrin korkeudessa. Martinella -tarhan köynnökset ovat jo parikymmentä vuotta sitten ja sen tuliperäisessä maapohjassa on runsaasti pyöreitä kiviä. Ilman lämpötila vaihtelee paljon yön ja päivän välillä, joka takaa riittävän hapokkuuden. Rypäleet on valittu käsin suurella huolella ja tertuista poistetaan kannat ennen puristusta hapettomassa tilassa. Käyminen tapahtui viileässä 14-16 °C lämpötilassa terästankeissa, joissa viini kypsyy sakan päällä 5 kuukautta. Tarjoile Etna Carricante 12 °C viilennettynä.

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 Oljenkeltainen väri

TUOKSU Tuoksussa tuntuvat tuore sitrus ja valkoiset herukat, yrtit, anis ja mineraalit. Viinin auetessa mukaan nousevat vielä persikka, ananaskirsikka ja passionhedelmä

MAKU Kuiva, hienostuneen hapokas, eloisan hedelmäinen ja herkkä. Pitkä loppu viipyilee tuoreena ja herkullisin vivahtein

KÄYTTÖVINKIT Sopii erinomaisesti Välimeren keittiön ruokiin kuten kalaan, äyriäisiin, mustekalaan, friteerattuun kalaan ja viininlehtikääryleisiin. Se maistuu couscousin ja grillattujen vihannesten kera, risoton ja piiraiden kera. Raikas valkoinen sopii tietenkin myös aperitiiviksi.



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Carricante 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Vivera	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	TUOTENUMERO	191006
SOKERIPITOISUUS	1 g/l		

