Italia, DOC Prosecco

FIDORA TENUTA CIVRANETTA PROSECCO

FIDORA
ORGANIC SINCE 1974



Tarina Fidora Prosecco on tehty biodynaamisista Glera-rypäleistä, ja viini on tuotetasolla Demeter-sertifioitu. Tämä tarha on ollut Veneton alueen Civranettan tilalla jo 1400-luvulla ja se siirtyi luomutuotantoon 1974. Maapohjaa kirjovat ”Caranto” -kaistaleet, jääkauden muovaamat, kalkin pilkuttamat savi-hiesu kerrostumat. Välimerellinen ilmasto ja tuulet antavat viinille ihastuttavan ja hienostuneen aromikkuuden, joka tekee siitä hyvin italialaisen. Poreilun antava toinen käyminen tehdään tankkikäymisellä hitaasti yli 8 viikon aikana, joka varmistaa kestävät, pienet kuplat. Viini sopii vegaaneille.

Tuottaja Vuonna 1974 Guido Fidora päätti siirtyä luomuviljelyyn perhetilallaan. Tuohon aikaan se ei ollut muotia eikä luomu edustanut mitään lisäarvoa kuluttajalle. Aiheesta ei ollut kirjoja, ei tutkimuksia eikä opettajia. Kokemus opetti. Nyt neljännessä sukupolvessa biodiversiteetti on tuotannon kivijalka. Reunustavat puut, pensasaidat, ryteiköt ja lammet suojaavat sekä köynnöksiä että tilalla kasvavia kasveja ja siellä liikkuvia jäniksiä, kettuja, fasaaneja, ankkoja, haikaroita ja villisikoja. Lorenzo Fidoran maatilalla ei olla palattu vanhoihin hyviin aikoihin vaan otettu askel eteenpäin, jota tukee uusi teknologia ja tutkimus. Fidoran perhe on viljellyt Civranettan tilaa melkein vuosisadan ajan ja uskoo, että sitoutuminen, sitkeys ja kokemus tekee heidän rypäleistään erityisiä jo ennen kuin ne ovat kellarissa. Varhainen aloitus merkitsee perheelle paljon: he eivät ryhtyneet tähän vaan kasvoivat näiden ajatusten kanssa. Viinit heijastavat heidän maailmassaan kotoperäisiä lajikkeita, maaperää ja paikallista ilmastoa.

VÄRI Vaalean viherkeltainen

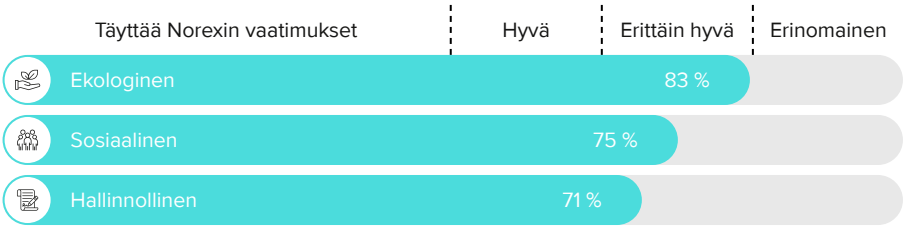
TUOKSU Tuoksu tulvii tuoretta päärynää, valkoista herukkaa, keltaista omenaa, valkoisia kukkia ja nokkosia

MAKU Raikkaan hapokas, kuiva, puhtaan hedelmäinen, eloisan herukkainen, vivahteikas, tasapainoinen ja pitkä

KÄYTTÖVINKIT Ihastuttava aperitiivi ja maistuva seurusteluviini. Keveänä, raikkaan hapokkaana ja hiukan sokeria sisältävänä se on myös monipuolinen ruokaviini pikkusuolaisille, alkupaloille, salaateille, paahdetuille vihanneksille, sushille, itämaiselle ruoalle, paahdetuille pähkinöille ja monille hedelmille. Kokeile vaikkapa viikunoiden kera.

VIINITYYPPI	Kuohuviinit	**PAKKAUSKOKO**	12 pll
RYPÄLEET	Glera 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Fidora Wines	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	11%	**TUOTENUMERO**	259001
SOKERIPITOISUUS	14 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Fidora Wines



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI