Italia, Valpolicella, Veneto | 2015

MONTE TABOR AMARONE

FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

”Klassikko”



Tarina Tämä viini syntyy ikivanhan, jo roomalaisten ajoilta tunnetun, menetelmän mukaan, jota kutsutaan nimellä ”appassimento”. Siinä rypäleterttuja kuivataan hyvin tuuletetussa varastossa 3 - 4 kuukauden ajan, jolloin ne menettävät 40 – 50 % painostaan. Tiivis mehu puristetaan tammikuussa ja viini käy kuukauden ajan. Sen jälkeen viiniä kypsytetään ranskalaisesta tammesta tehdyissä tynnyreissä ja säiliöissä 42 - 50 kuukautta. Vuoden kestävän pullokypsytyksen jälkeen viini on klassikko, josta on tullut monille intohimo. Biodynaaminen 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 Syvä rubiininpunainen väri.

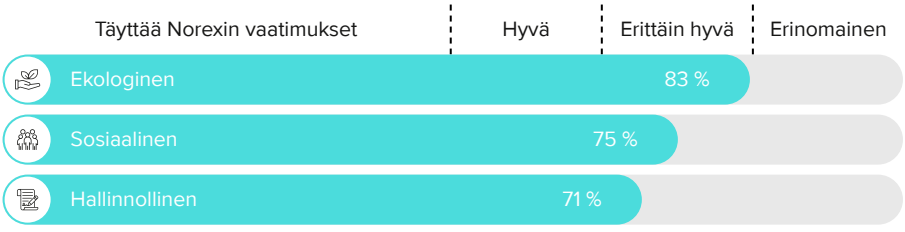
TUOKSU Monimuotoisessa tuoksussa tuntuvat kypsät punaiset luumut, mustat kirsikat, karhunvatukat, kuivatut hedelmät, nahka ja mausteet.

MAKU Maku on kuiva, erittäin täyteläinen, silkkisen tanniininen, intensiivisen hedelmäinen, eloisa, rodukas, lämmin, pitkä ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Sopii loistavasti grillatun, paahdetun tai haudutetun lihan kumppaniksi, erityisesti lampaan ja riistan. Oivallista rasvaisten, kypsytettyjen juustojen kera ja mainio kumppani hapanimelän aasialaisen ruoan painikkeena.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Corvina 65% Corvinone 25% Rondinella 10%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
VALMISTUTTAJA	Fidora Wines	**TUOTENUMERO**	259005
ALKOHOLIPITOISUUS	16%		
SOKERIPITOISUUS	3,1 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Fidora Wines



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